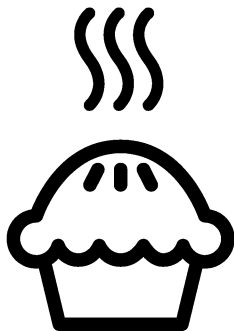




Inbouwoven
Gebruikershandleiding
Beépített sütő
Használati útmutató



BIM15300XPS

NL / HU

285.4484.28/R.AF/27.05.2020/5-3
7757782983

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op.

Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

**1 Belangrijke instructies en
waarschuwingen voor
veiligheid en milieu 4**

Algemene veiligheid	4
Elektrische veiligheid	5
Productveiligheid	6
Bedoeld gebruik	8
Kindveiligheid	9
Het oude product afvoeren	9
Verpakkingsmateriaal afvoeren	10

2 Algemene informatie 11

Overzicht.....	11
Inhoud pakket	12
Technische specificaties.....	13

3 Installatie 14

Voor installatie	14
Installatie en verbinding	16
Toekomstig transport.....	18

4 Voorbereidingen 19

Tips om energie te besparen	19
Het eerste gebruik	19

Tijdstelling	19
Eerste reiniging van het toestel	20
Eerste opwarming.....	20

5 Hoe de oven te bedienen 21

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen.....	21
Hoe de elektrische oven te bedienen	22
Werkingsmodussen	22
Het gebruik van de ovenklok	24
Tabel kooktijden.....	28
Hoe de grill bedienen	32
Tabel kooktijden voor grillen	32

6 Onderhoud en verzorging 33

Algemene informatie	33
Het bedieningspaneel reinigen	33
De oven reinigen	33
De ovendeur verwijderen	36
Binnenglas deur verwijderen.....	37
De ovenlamp vervangen.....	38

7 Problemen oplossen 39

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren.
Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen.
Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het

product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de

stekker nooit uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.

- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.

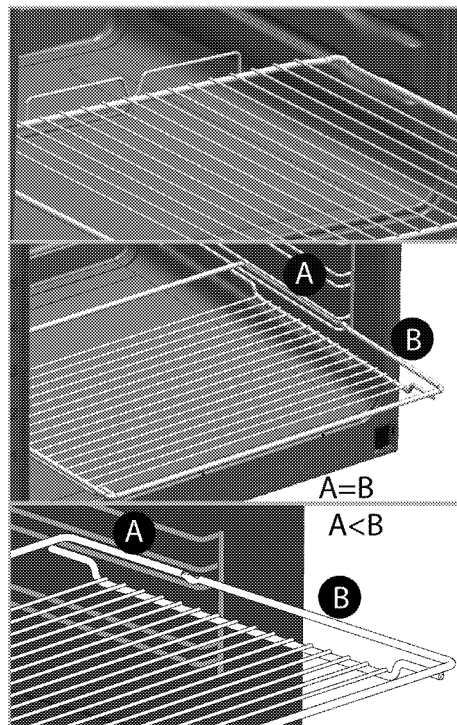
- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie

Productveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.

rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.

- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- **(De functies verschillen per productmodel.)**
Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen
Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).



- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
- Plaats het bakpapier in de kookpot of op het ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de eetwaren en steek het allemaal samen in de voorverwarmde oven. Verwijder de overtollige gedeelten van het bakpapier

van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen van de oven aanraakt. Gebruik nooit het bakpapier aan een werkingstemperatuur hoger dan de vermelde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het stroomsnoer van het apparaat uit het stopcontact is getrokken of dat de stroomonderbreker uitgeschakeld is, voordat u de lamp vervangt om eventuele elektrische schokken te voorkomen.
- Voordat u de reinigingscyclus start, verwijdert u met een vochtige doek het vuil van de buiten- en binnenkant van de oven. Verwijder alle accessoires uit de oven. Als uw product is uitgerust met pyro-proof accessoires (bestendig tegen zelfreiniging op hoge temperaturen), hoeven deze accessoires niet uit de oven te worden verwijderd. zie *Inhoud pakket, pagina 12.*

- Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Raak het product tijdens zelfreinigende stap niet aan en houd kinderen uit de buurt. Wacht minstens 30 minuten voor u de resten verwijdert.
- Tijdens pyrolytische reiniging, kunnen de oppervlakken warmer worden dan bij standaard gebruik. Houd kinderen op een afstand.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen. Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;
- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Commercieel gebruik is niet toegelaten.

- **OPGELET:** Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. op de handgrepen, en als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdooien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe

alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.

- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren **Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:**



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke

autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

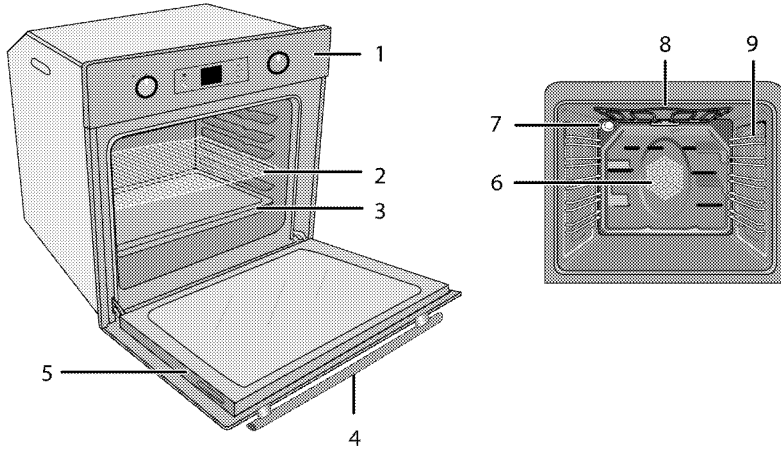
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

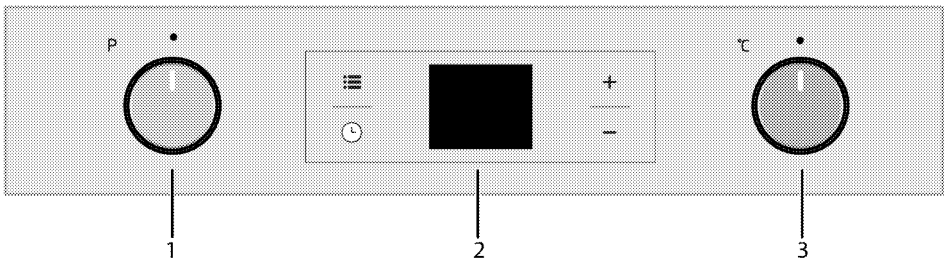
- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

2 Algemene informatie

Overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Draadrooster
- 3 Plaat
- 4 Handgreep
- 5 Deur
- 6 Ventilatormotor (achter stalplaat)
- 7 Lamp
- 8 Bovenste verwarmingselement
- 9 Roosterposities



- 1 Functieknop
- 2 digitale timer
- 3 Thermostaatknop

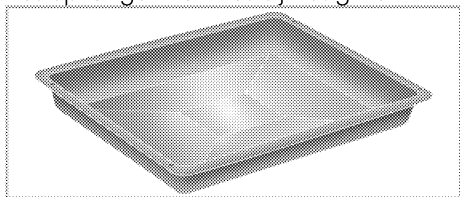
Inhoud pakket

i De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

1. Gebruikershandleiding

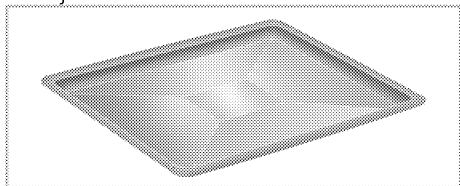
2. Diepe plaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, grote braadstukken, sappige gerechten en het opvangen van vet bij het grillen.



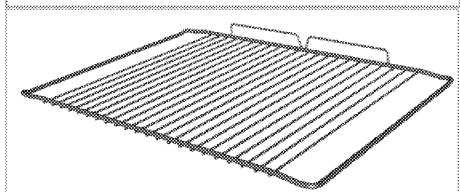
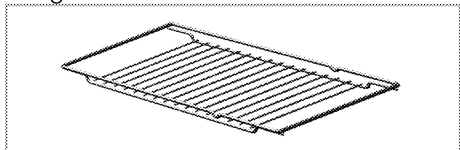
3. Gebaksplaat

Wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.



4. Grillrooster

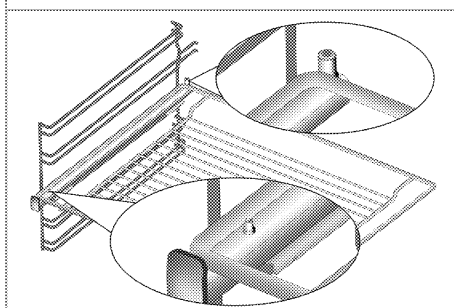
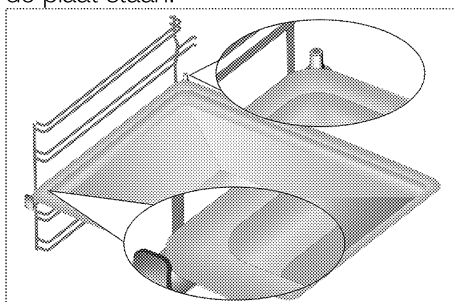
Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van te bakken, roosteren of koken voedsel in stoofgerechten op het gewenste rek.



5. Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

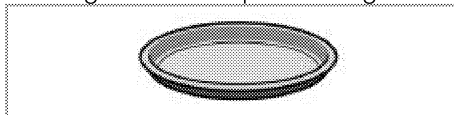
Uitschuifrekken maken het mogelijk de platen en rooster makkelijk in te schuiven en te verwijderen.

Als u de plaat en het rooster met uitschuifrekken gebruikt moet u zich ervan verzekeren dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.



6. Pizzaschaal

Wordt gebruikt voor pizza's en gebak.



Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	2.5 kW
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05VV-FG 3 x 1.5 mm ²
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/567 mm
Installatieafmetingen (hoogte/breedte/diepte)	**590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hoofdoven	Multifunctionele oven
Binnenlamp	15/25 W
Stroomverbruik grill	2.2 kW

Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onder-bovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product. 1-Bereiding met eco. hete lucht, 2- Turbosudder, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

** Zie: *Installatie, pagina 14.*

i De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.

i De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.

i Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.

 De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.

 Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.

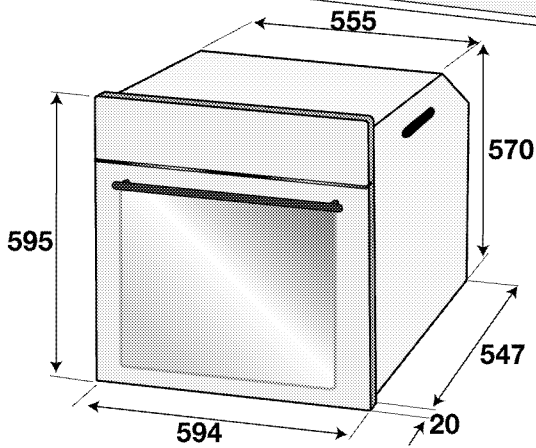
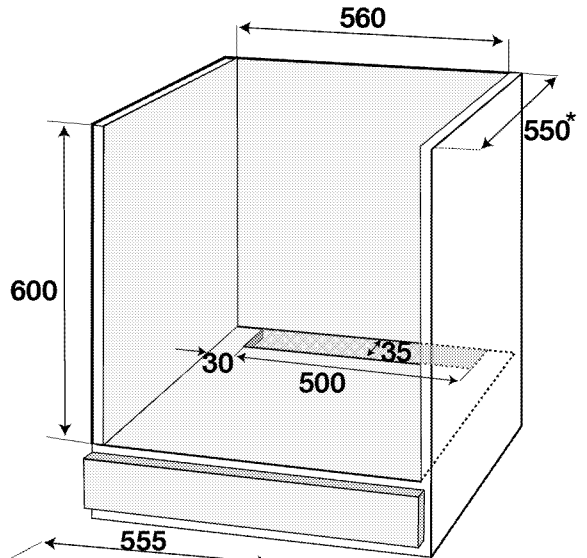
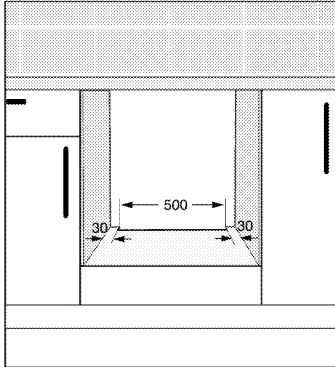
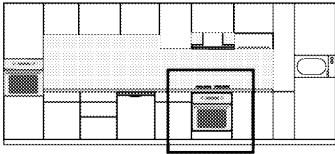
 Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.
Zo ja, laat het dan niet installeren. Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

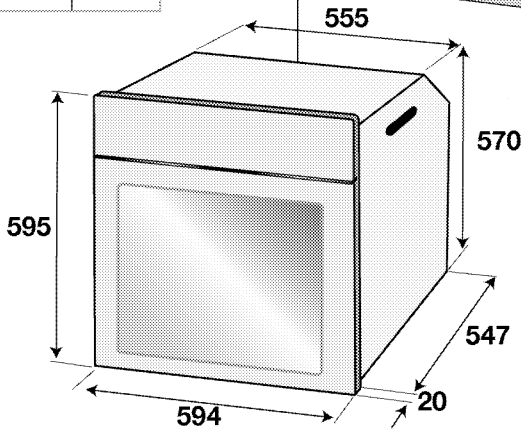
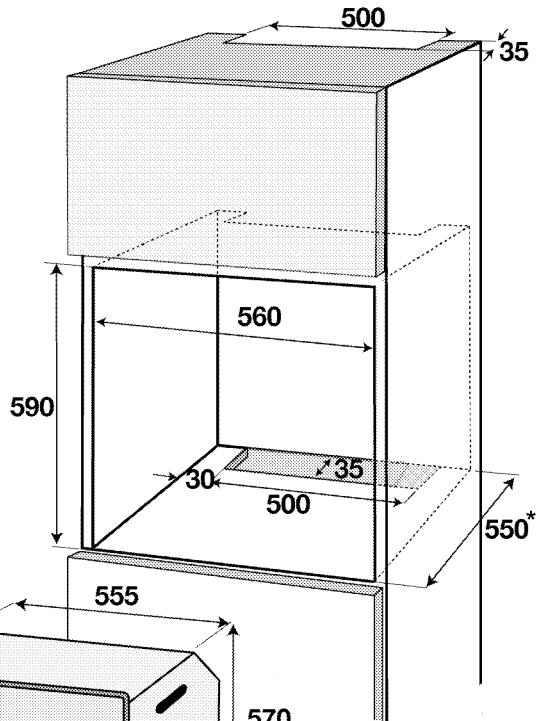
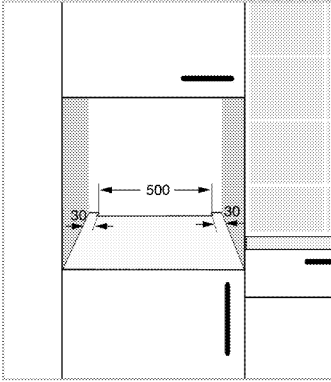
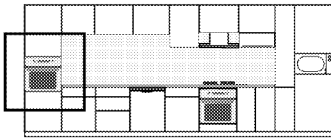
Het toestel is bedoeld voor installatie in commercieel beschikbare keukenkasten. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).

- Keukenkasten moeten vlak en vast worden geplaatst.
- Indien er een lade is onder de oven moet er een plaat worden geïnstalleerd tussen oven en lade.
- Draag het toestel met minstens twee personen.
- Pak de oven vast in de sleuven aan beide kanten om deze te verplaatsen.
- Verwijder alle materialen en documenten in het product voordat u deze installeert.
- Het keukenkastje dient overeenkomstig te zijn met de afmetingen die in de onderstaande afbeelding worden gegeven. In de achterkant van het keukenkastje moet een opening worden uitgezaagd met de afmetingen die worden gegeven in de onderstaande afbeelding om voor voldoende ventilatie te zorgen.
-  Installeer het product niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het product afgegeven warmte zal het stroomverbruik van koeltoestellen verhogen.
-  Draag of verplaats het product niet met behulp van de deur- en/of handgreep.



* min.



* min.

Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een gearde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische

specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.

! Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

! De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.

Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Open de deur aan de voorzijde om het typeplaatje te zien.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

! Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt. Er is kans op elektrische schokken!

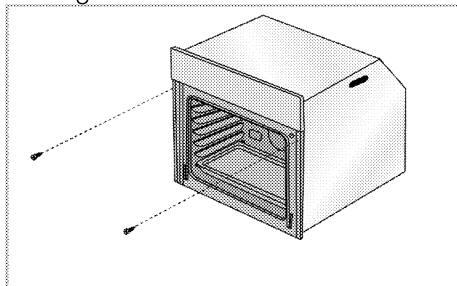
i De netstekker moet na de installatie goed te bereiken zijn (niet boven de kookplaat leiden).

i Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

Steek de stroomkabel in de contactdoos.

Het product installeren

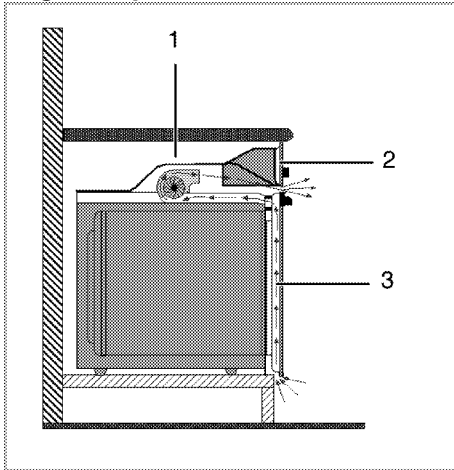
1. Schuif de oven in de kast, uitlijn en bevestig deze terwijl u ervoor zorgt dat de stroomkabel niet breekt en/of vastgeklemd zit.



Bevestig uw oven met 2 schroeven zoals afgebeeld.

Zorg er na de installatie voor dat de schroeven voldoende zijn aangedraaid en de oven niet beweegt. De oven kan tijdens gebruik omkiepen als bij de installatie de instructies niet zijn opgevolgd en de schroeven niet voldoende zijn aangedraaid.

Voor producten met een koelventilator (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)



- 1 Koelventilator
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Deur

De ingebouwde koelventilator koelt zowel de ingebouwde kast als de voorkant van het product.

i Koelventilator blijft 20-30 minuten draaien nadat de oven is uitgeschakeld.

Als u heeft bereid met behulp van de oventimer wordt aan het einde van de bereidingstijd ook de koelventilator samen met alle functies uitgeschakeld.

Laatste controle

- 1. Het product bedienen.
- 2. Controleer de functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.
- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.

i Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.

i Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereidingen

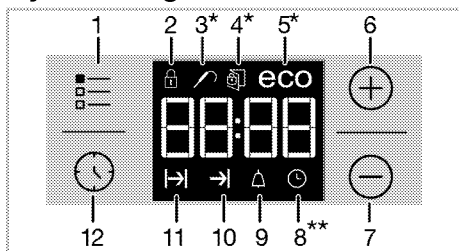
Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door twee pannen op het grillrooster te plaatsen.
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.

Het eerste gebruik

Tijdstelling



- 1 Instellingsknop
- 2 Symbool kinderbeveiliging
- 3 Symbool vleesthermometer
- 4 Symbool deurvergrendeling

- 5 Symbool Economisch bakken
- 6 Plus-toets
- 7 Min-toets
- 8 Kloksymbool
- 9 Alarmsymbool
- 10 Symbool einde bereidingstijd
- 11 Symbool bereidingstijd
- 12 Programmatoets

* (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

** De plaats op het display kan per productmodel variëren.

i Bij het maken van aanpassingen knipperen de betreffende symbolen in het scherm.

Druk op **+**/**-** om het uur van de dag in te stellen nadat de oven voor het eerst in gebruik is genomen. Raak om de instelling te bevestigen **⌚** het symbool aan.

i Als de begintijd niet wordt ingesteld, begint de klok te lopen vanaf 12:00 en wordt het symbool **⌚** weergegeven. Dit symbool verdwijnt zodra de tijd wordt ingesteld.

i Instellingen van de huidige tijd worden ongedaan gemaakt in geval van stroomstoring. Het uur moet dan opnieuw worden ingesteld als de stroomstoring over is.

Eerste reiniging van het toestel

i Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Zo worden alle productieresten of -lagen afgebrand en verwijderd.

! Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!
Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand Elektrisch.
4. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 22*.
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
6. Draai de oven uit; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 22*.

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 32*.
4. Laat de oven ongeveer 15 minuten werken.
5. Draai de grill uit; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 32*.

i Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!

Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.



Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, want er kan stoom ontsnappen. Ontsnappende stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of hittebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Zet de bakvorm in het midden van het rek.
- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven heet is.
- Houd de ovendeur gesloten.

Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te

bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.

- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd rekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de kooktijd. De jus wordt beter verdeeld over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit snel bruin, heeft het een mooie korst en droogt het niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakschaal met draadgrill zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmers niet overschrijdt.
- Schuif het draadrooster of de bakplaat met rooster in de oven op het gewenste niveau. Als u grilt op het draadrooster, schuif dan de bakplaat naar het rek eronder om vet op te vangen. De bakplaat die erin dient te worden geschoven moet van het formaat zijn dat het volledige grillgebied bedekt. Deze bakplaat is mogelijk niet met het product meegeleverd. Voeg wat water toe aan de bakplaat om deze gemakkelijk te reinigen.

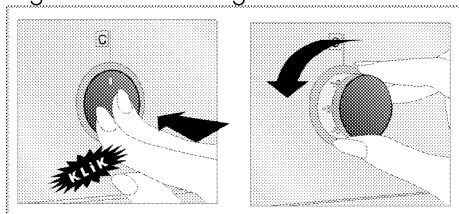


Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Hoe de elektrische oven te bedienen

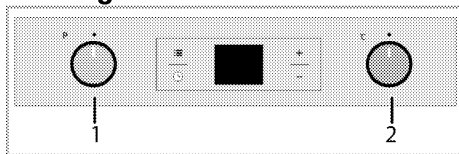
Uw oven is voorzien van knoppen die uitspringen als u erop duwt.

1. Duw naar binnen om de knop uit te laten springen en draai deze voor de gewenste instelling.



2. Als het bereidingsproces is voltooid, drukt u de knop naar binnen.

Selecteer temperatuur en werkingsmodus.



- 1 Functieknop
- 2 Thermostaatknop

1. Stel de functieknop in op de gewenste werkingsmodus.
2. Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur.
» De oven verwarmt tot de ingestelde temperatuur en behoudt deze. De meest rechtse warmteanimatie van 3 regels knippert. Als de binnentemperatuur van de oven de juiste waarde heeft bereikt, stopt de animatie en wordt naast de

ingestelde temperatuurwaarde het symbool "C" continu weergegeven.

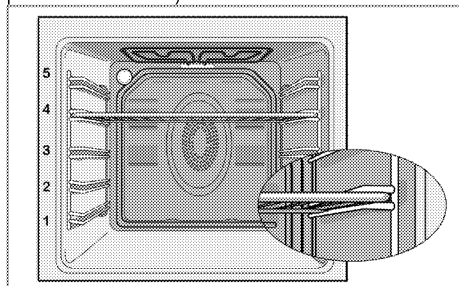
Schakel de elektrische oven uit.

Draai de functieknop en temperatuurknop naar uit-positie (bovenste stand).

Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is belangrijk dat de draadgrill goed in het draadrek geplaatst wordt. De draadgrill moet tussen de draadrekken geschoven worden zoals afgebeeld in de figuur.

Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats. (De functies verschillen per productmodel.)



Werkingsmodussen

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw product.

Overlamp



De oven is niet verwarmd. Alleen de ovenverlichting brandt.

Het is mogelijk dat ook de externe koelventilator in werking treedt om verhitting van de onderdelen te voorkomen.

Boven- en onderverwarming



Boven- en onderverwarming zijn in werking. Het voedsel wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd.

Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, gebak of cakes en stoofpotjes in bakvormen. Met één schaal koken.

Onder



Alleen de warmer onder is in werking. Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant.



Deze functie moet ook gebruikt worden voor gemakkelijke stoomreiniging.

Onder-/bovenverwarming met hetelucht



Boven- en onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. Met één schaal koken.

Hete lucht



Alleen de hete lucht (in de achterzijde) is in werking. Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. In de meeste gevallen is voorverwarmen niet nodig. Geschikt voor bereiding van uw gerechten op verschillende roosterhoogtes. Geschikt voor koken met meerdere schalen.

Deze functie moet ook gebruikt worden voor gemakkelijke stoomreiniging.

Eco ventilatorverwarming



Om stroom te besparen, kunt u deze functie gebruiken i.p.v. de handeling die u zou uitvoeren door hete lucht te gebruiken bij 160-220°C. Maar de baktijd wordt iets langer.

De bereidingstijden gerelateerd aan deze functie staan vermeld in de tabel **"Eco ventilatorverwarming"**.

"3D" functie



Boven-, onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. De gerechten worden gelijkmatig en snel rondom bereid. Met één schaal koken.

Volledige Grill



De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

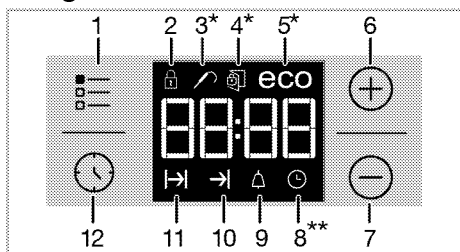
- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Draai het voedsel na de helft van de griltijd om.

Pyrolysis



Wordt gebruikt om de oven zichzelf bij een hoge temperatuur te reinigen. Lees om deze functie te gebruiken de beschrijving in het hoofdstuk over reiniging en verzorging.

Het gebruik van de ovenklok



- 1 Instellingsknop
- 2 Symbool kinderbeveiliging
- 3 Symbool vleesthermometer
- 4 Symbool deurvergrendeling
- 5 Symbool Economisch bakken
- 6 Plus-toets
- 7 Min-toets
- 8 Kloksymbool
- 9 Alarmsymbool
- 10 Symbool einde bereidingstijd
- 11 Symbool bereidingstijd
- 12 Programmatoets

* (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

** De plaats op het display kan per productmodel variëren.

i De maximaal in te stellen bereidingseindtijd is 5 uur en 59 minuten. Het programma wordt in geval van een stroomstoring geannuleerd. De oven moet opnieuw geprogrammeerd worden.

i Bij het maken van aanpassingen knipperen de betreffende symbolen in het scherm. U moet even wachten voordat de instellingen zijn effect sorteren.

i Als er geen bereidingsinstelling is gedaan kan de tijd niet worden ingesteld.

i De resterende tijd wordt weergegeven op het scherm zodra het koken begint.

Tabel met de functies:

De functietabel geeft de verschillende functies weer die met deze oven gebruikt kunnen worden, evenals hun overeenstemmende minimum- en maximumtemperaturen.

i De functies verschillen per productmodel!

Functietabel	Temperatuurgebied (°C)
Verwarming bovenaan en onderaan	40-280
Verwarming bovenaan en onderaan met hete lucht	40-280
Hete lucht	40-280
"3D"-functie	40-280
Volledige grill	40-280
Eco-verwarming met hete lucht	160-220
Verwarming onderaan	40-220


Maaltijden bereiden door de bereidingstijd in te stellen

U kunt de oven dusdanig instellen dat deze aan het einde van de bepaalde tijd stopt door de bereidingstijd in te stellen op de timer.

1. Selecteer de functie voor bereiding.
2. Raak aan tot het symbool voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
3. Stel de bereidingstijd in met toetsen **+** / **-**.

» » Nadat de bereidingstijd is ingesteld verschijnen het symbool voortdurend op het scherm.




4. Zet de schotel in de oven en stel de temperatuur in met de temperatuurknop. Bereiding start.

» De bereidingstijd begint met aftellen als de bereiding van start gaat.  In sommige modellen, de bereidingstijd begint met aftellen als de bereiding van start gaat en alle delen van het kloksymbool verlicht zijn. De ingestelde bereidingstijd is opgedeeld in 4 gelijke delen en als de tijd van ieder deel voorbij is, gaat het symbool voor dat deel uit. Zo kunt u de ratio van de resterende bereidingstijd naar de totale bereidingstijd makkelijk zien.



Het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip instellen;

Na het instellen van de bereidingstijd op de klok kunt u de bereidingseindtijd naar een later tijdstip instellen.

Deze aangepaste duur moet langer zijn dan 1 minuut.

1. Selecteer de functie voor bereiding.
2. Raak  aan tot het symbool  voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
3. Stel de bereidingstijd in met toetsen  / .

» Zodra de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool  op het scherm.

4. Raak  aan tot het symbool  voor het einde van de bereidingstijd op het scherm verschijnt.


5. Druk op toetsen  /  om de bereidingseindtijd in te stellen.

» Nadat de bereidingstijd is ingesteld, verschijnen het symbool  en  op het scherm voortdurend branden. Dit symbool  verdwijnt zodra de bereiding wordt gestart.

6. Zet de schotel in de oven en stel de temperatuur in met de temperatuurknop. Bereiding start.

» **De oventimer berekent de starttijd door de bereidingstijd van de bereidingseindtijd die u heeft ingesteld af te trekken.** De gekozen werking


wordt geactiveerd bij de uitgerekende tijd voor de bereiding en als de oven tot op de ingestelde temperatuur voorverwarmd is. De oven behoudt deze temperatuur tot het einde van de bereidingstijd.

» De bereidingstijd begint met aftellen als de bereiding van start gaat.  In sommige modellen, de bereidingstijd begint met aftellen als de bereiding van start gaat en alle delen van het kloksymbool verlicht zijn. De ingestelde bereidingstijd is opgedeeld in 4 gelijke delen en als de tijd van ieder deel voorbij is, gaat het symbool voor dat deel uit. Zo kunt u de ratio van de resterende bereidingstijd naar de totale bereidingstijd makkelijk zien.

7. Aan het einde van het

bereidingsproces verschijnt “Einde” op het scherm en weerklinkt het geluidssignaal.

8. Het alarmsignaal weerklinkt gedurende 2 minuten. Om het alarmsignaal te stoppen, druk gewoon op een willekeurige toets. Het alarmsignaal stopt dan en vooraf ingestelde temperatuurwaarde wordt weergegeven.

 Als u op een willekeurige knop duwt aan het einde van het geluidssignaal, gaat de oven weer werken. Draai de knoppen voor de temperatuur en functie naar stand “0” (uit) om de oven uit te schakelen om te voorkomen dat deze weer in werking treedt aan het einde van het geluidssignaal.

De kinderbeveiliging activeren


U kunt de functie kinderbeveiliging gebruiken om te verzekeren dat het product niet kan worden gebruikt wanneer u niet in de buurt bent.

1. Raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.

» “UIT” verschijnt dan op het scherm.

2. Druk op  om de kinderbeveiliging te activeren.


» Bij een geactiveerde kinderbeveiliging verschijnt “Aan” op het scherm en blijft het symbool  branden. Als de functieknop in de stand 0 staat, verschijnt  op het scherm. Als aan de functieknop wordt gedraaid, verschijnt “STOP” op het scherm. Het product kan niet worden gebruikt.

 Als de kinderbeveiliging is ingeschakeld kunnen de toetsen van het digitale klok niet worden gebruikt en zal de oven niet verwarmen. Kinderbeveiliging wordt niet uitgeschakeld na een stroomonderbreking.

De kinderbeveiliging deactiveren

1. Raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.

» “Aan” verschijnt dan op het scherm.

2. Schakel de kinderbeveiliging uit door  aan te raken.


» “UIT” zal worden getoond op het scherm nadat de kinderbeveiliging is uitgeschakeld.



De alarmklok instellen


U kunt de timer van het product gebruiken om u te waarschuwen of aan iets te herinneren, behalve voor het kookprogramma.

De alarmklok heeft geen invloed op de functies van de oven. Deze timer dient alleen om u te waarschuwen. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven om te draaien. Aan het einde van de op de timer ingestelde tijd weerklinkt een alarm.

1. Raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.

 De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

2. Stel het alarm in met de toetsen  en .

 Functietoetsen voor alarmtonen, uur van de dag, helderheid van het scherm en temperatuuroetsen moeten op de 0 (UIT)-positie staan.

» Wanneer de alarmtijd ingesteld is, blijft het alarmsymbool  branden en verschijnt de alarmtijd op het scherm.



3. Aan het einde van de alarmtijd knippert het symbool  en weerklinkt het alarmsignaal.

Het alarm uitzetten


1. Het alarmsignaal weerklinkt gedurende 2 minuten. Om het alarmsignaal te stoppen, druk gewoon op een willekeurige toets.

» Het alarmsignaal stopt dan en de huidige tijd verschijnt opnieuw op het scherm.

Het alarm annuleren


1. Om het alarm te annuleren, raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.


2. Blijf drukken op de toets  tot “00:00” op het scherm verschijnt.

 De alarmtijd verschijnt dan op het scherm. Als de alarmtijd en de bereidingstijd gelijktijdig worden ingesteld, verschijnt de kortste tijd op het scherm.

Veranderen van de alarmtoon

1. Raak  aan totdat “b-1” of “b-2” of “b-3” wordt weergegeven.

2. Wijzig de gewenste alarmtoon met toetsen  / .

3. Bevestig met  of de tijd die u heeft ingesteld zal kort daarna worden geactiveerd.


Het uur van de dag wijzigen

Om het door u voorafgaande ingestelde uur van de dag te veranderen:

1. Raak  aan tot het symbool  op het scherm verschijnt.
2. Stel het uur van de dag in met toetsen **+** / **-**.
3. De tijd die u heeft ingesteld zal kort daarna worden geactiveerd.

Helderheid van het scherm instellen


(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

1. Raak  aan totdat d-01 of d-02 of d-03 op het scherm verschijnt voor schermhelderheid.
 2. Stel de gewenste helderheid in met de toetsen **+** / **-**.
- » De tijd die u heeft ingesteld zal kort daarna worden geactiveerd.

Spaarstand

U kunt tijdens het koken met de spaarstand energie besparen door de bereidingstijd van de oven in te stellen. Deze stand schakelt de warmte-elementen voor het einde van de bereidingstijd uit en voltooit de bereiding met de binnentemperatuur van de oven.

Spaarstand instellen

1. Raak symbool  aan tot het symbool **eco** op het scherm verschijnt.
» **"Off"** verschijnt dan op het scherm.
2. Economy-modus inschakelen door **+** toets aan te raken.
» Als de toetsen vergrendeld zijn, verschijnt **"On"** op het scherm en blijft het symbool eco branden.

Spaarstand uitschakelen

1. Raak symbool  aan tot het symbool **eco** op het scherm verschijnt.
» **"On"** verschijnt dan op het scherm.
2. Uitschakelen economy modus door **-** toets aan te raken.

» **"Off"** zal worden getoond op het scherm nadat de toetsvergrendeling is uitgeschakeld.




Als de economische ventilatormodus (indien aanwezig) is ingeschakeld, brandt het ovenlampje niet om energie te sparen.

















Tabel kooktijden

i De tijden in dit schema dienen als richtlijn. Tijden kunnen variëren door de voedseltemperatuur, dikte, soort en uw eigen bereidingsvoorkeuren.

Bakken en roosteren

i 1ste rek van de oven is het **onderste** rek.

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	180	25 ... 30
Cakes in vorm	Eén bakplaat	Cakevorm op grillrooster**		2	180	40 ... 50
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Gebakspaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebakspaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Russisch gebak	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		2	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster** 4-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op de gebakspaat**		1 - 4	150	35 ... 45
Koekjes	Eén bakplaat	Gebakspaat*		3	180	25 ... 30
	2 bakplaten	1-Gebakspaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 bakplaten	1-Gebakspaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Deeggebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Gebakspaat* 5-Standaard bakplaat*		1 - 5	200	45 ... 55

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Werkingsmodus	Roosterstand	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
	3 bakplaten	1-Gebakspaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rijk gebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	25 ... 35
	2 bakplaten	1-Gebakspaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bakplaten	1-Gebakspaat* 3-Standaard bakplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Zuurdeeg	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Eén bakplaat	Rechthoekige glazen/metalen vorm op grillrooster**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	200 ... 220	15 ... 20
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stoofpotje)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max, dan 190	70 ... 90
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	25 min. 250/max, dan 190	60 ... 80
Gebraden kip (1,8-2 kg)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	60 ... 80
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		2	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	60 ... 80
Kalkoen (5.5 kg)	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	200	20 ... 30
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	200	20 ... 30

Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.

** Deze accessoires zijn niet met het product meegeleverd. Dit zijn accessoires die commercieel verkrijgbaar zijn.

Kooktabel voor testmaaltijden

Maaltijden in deze kooktabel worden bereid volgens EN 60350-1 om het

controle-instituten eenvoudiger te maken het product te testen.

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoires	Werkingsmodus	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Sprints	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	140	20 ... 30
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	140	20 ... 30
	2 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebaksplaat*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebaksplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*		3	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Gebaksplaat* 3-Standaard bakplaat*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bakplaten	1-Standaard bakplaat* 3-Gebaksplaat* 5-Diepe plaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Russisch gebak	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		3	160	25 ... 35
	Eén bakplaat	Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster**		2	150	30 ... 40
	2 bakplaten	1-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op het grillrooster** 4-Ronde springvorm met een diameter van 26 cm op de gebaksplaat**		1 - 4	150	35 ... 45
Appeltaart	Eén bakplaat	Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op het grillrooster**		2	180	50 ... 60
	Eén bakplaat	Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op het grillrooster**		2	170	50 ... 60
	2 bakplaten	1-Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op het grillrooster** 4-Ronde zwarte metalen schaal met een diameter van 20 cm op de gebaksplaat**		1 - 4	170	50 ... 60

Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.
 * Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.
 ** Deze accessoires zijn niet met het product meegeleverd. Dit zijn accessoires die commercieel verkrijgbaar zijn.

Eco ventilatorverwarming

- i** Verander de kooktemperatuur niet nadat het koken in de modus Eco ventilatorverwarming gestart is.

- i** Open de deur niet tijdens het koken in de stand Eco ventilatorverwarming. Als de deur niet wordt geopend, wordt de binnentemperatuur geoptimaliseerd om energie te besparen en dit kan verschillen van de display.

Gerecht	Aantal bakplaten	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Kleine cakejes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*	3	160	35 ... 45
Koekjes	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*	3	180	25 ... 35
Deeggebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*	3	200	45 ... 55
Rijk gebak	Eén bakplaat	Standaard bakplaat*	3	200	35 ... 45

* Deze accessoires zijn mogelijk niet met het product meegeleverd.

Tips voor het bakken van cakes

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 en verkort de baktijd.
- Als de cake vochtig is, gebruik dan minder vocht of verlaag de temperatuur met 10°C.
- Als de cake bovenop te donker is, zet deze dan op een lager rooster, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de cake goed van binnen gebakken is maar een plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan minder vocht, verlaag de temperatuur en verhoog de baktijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 en verkort de baktijd. Bevocht de deeglagen met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Als het deeg te lang moet bakken, zorg ervoor dat de dikte van het deeg dat u bereid heeft niet hoger is dan de diepte van de schaal.
- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt maar het onderste deel niet, zorg ervoor dat er niet teveel van de voor het deeg gebruikte saus onderin het deeg zit. Probeer de saus

gelijkmatig te verdelen tussen de deeglagen en op het gebak voor gelijkmatig bruinen.

- i** Bereid het gebak conform de modus en temperatuur die in de bereidingstabel staan vermeld. Als het onderste deel niet bruin genoeg is, plaats het gebak de volgende keer dan op een lager rooster.

Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegerecht vocht tekort komt en droog wordt, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van een open schaal. In afgesloten pannen blijft het vocht van het gerecht behouden.
- Als een groentegerecht niet gekookt wordt, kook de groenten dan eerst en bereid ze als ingeblikt voedsel en plaats het gerecht in de oven.

Hoe de grill bedienen



Sluit de ovendeur tijdens het grillen.

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Aanzetten van de grill

1. Draai de functieknop naar het gewenste grillsymbool.
 2. Stel dan de gewenste grilltemperatuur in.
 3. Verwarm, indien gewenst, ongeveer 5 minuten voor.
- » De oven verwarmt tot de ingestelde temperatuur en behoudt deze. De meest rechtse warmteanimatie van 3 regels knippert. Als de binnentemperatuur van de oven de juiste waarde heeft bereikt,

Grillen met elektrische grill

stopt de animatie en wordt naast de ingestelde temperatuurwaarde het symbool "C" continu weergegeven.

Het uitzetten van de grill

1. Draai de functieknop naar uit-positie (top).



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Tabel kooktijden voor grillen

Voedsel	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Aanbevolen temperatuur (°C)**	Grilltijd (ongeveer)
Vis	Grillrooster	4...5	250	20...25 min. #
Gesneden kip	Grillrooster	4...5	250	25...35 min.
Lamskoteletten	Grillrooster	4...5	250	20...25 min.
Varkensvlees roosteren	Grillrooster	4...5	250	25...30 min. #
Kalfskoteletten	Grillrooster	4...5	250	25...30 min. #
Geroosterd brood *	Grillrooster	4	250	1...3 min.

afhankelijk van dikte

*Verwarm voor gedurende 5 minuten.

**Als de grill temperatuur van uw product niet kan worden aangepast, zal de grill werken bij de aanbevolen temperatuur.

Maaltijden in deze kooktabel worden bereid volgens EN 60350-1 om het

controle-instituten eenvoudiger te maken het product te testen.

Voedsel	Te gebruiken accessoire	Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Geroosterd brood	Grillrooster	4	250	1...3 min.
Gehaktballen (runder) - 12 in stukjes	Grillrooster	4	250	25...35 min.

Draai het voedsel na 2/3 van de totale grilltijd om.

Het wordt aanbevolen voor alle gerechten die worden gebraden circa 5 minuten voor te verwarmen.

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.



Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!



Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.



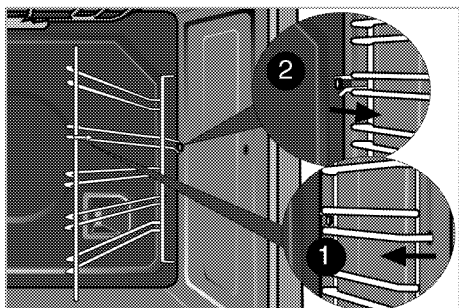
Verwijder de knoppen van uw product niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

De oven reinigen

Om de zijwand te reinigen(De functies verschillen per productmodel.)

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

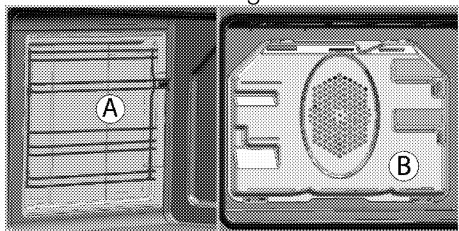
1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijkant door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.



Katalytische wanden

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

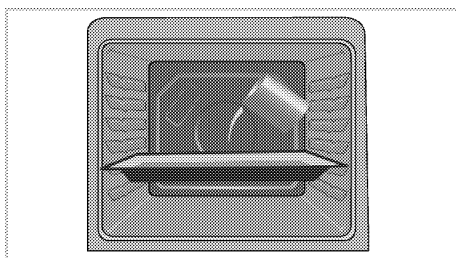
De binnenwanden (A) en/of achterwand (B) van uw product heeft mogelijk een katalytische emaille afwerking. Katalytische wanden hebben lichte matte kleur en hebben een poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Dankzij hun geperforeerde structuur absorberen katalytische oppervlakken vet en als het oppervlak eenmaal met vet is opgevuld, zal het gaan glimmen. In dit geval wordt aanbevolen de onderdelen te vervangen.



Gemakkelijke stoomreiniging

Het garandeert gemakkelijke reiniging, omdat het vuil (indien niet te lang wordt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die in de oven wordt gevormd en het condenseren van de waterdruppels op de binnenkant van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Schenk 500 ml water in de bakplaat en zet deze op het 2e rek in de oven.



3. Stel de oven in op gemakkelijke stoomreiniging-modus en laat deze gedurende 25 minuten draaien op 100°C.
4. Open de deur en neem de binnenoppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.
5. Gebruik warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te verwijderen en een droge doek om het te drogen.

i Tijdens de handige stoomreinigingsmodus zal het water, dat in de bakplaat is geplaatst om licht aangekoekt vuil en resten in de ovenruimte te weken, verdampen en de ovenruimte en het binnenglas van de oven deur van condens voorzien. Hierdoor kan er bij het openen van de deur water vanaf druppelen. Veeg het condens af zodra de deur van de oven wordt geopend.

Pyrolytische zelfreiniging



Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!

Raak het product tijdens zelfreinigende stap niet aan en houd kinderen uit de buurt. Wacht minstens 30 minuten voor u de resten verwijderd.

De oven is uitgerust met pyrolytische zelfreiniging. De oven wordt verwarmd tot ongeveer 430-480 °C en bestaand vuil wordt tot as verbrand. Een sterke

rookontwikkeling kan optreden. Zorg voor goede ventilatie. De ontleding door verhitting moet worden gebruikt na ongeveer ieder 10e ovengebruik.

1. Verwijder alle toebehoren uit de oven.

In modellen met een zijrek: vergeet niet om de zijrekken uit te nemen.

Als uw product is uitgerust met pyro-proof accessoires (bestendig tegen zelfreiniging op hoge temperaturen), hoeven deze accessoires niet uit de oven te worden verwijderd.

2. Voordat u de reinigingscyclus start, verwijdert u met een vochtige doek het vuil van de buiten- en binnenkant van de oven.

i Reinig de dichting van de deur niet.

Glasvezeldichting is zeer gevoelig en kan gemakkelijk beschadigen. In geval van een beschadiging aan de pakking van de oven deur, dient u deze door een bevoegde onderhoudsdienst te laten vervangen.

3. "Pyrolyse"  Selecteer de pyrolytische functie (zelfreiniging).

P2:00 zal op het scherm knipperen.

4. Stel de temperatuurknop in op de hoogste temperatuur "**max.**" (maximum).

5. Zodra de pyrolysefunctie start, licht **P2:00** vast op het scherm en begint de afteltimer.


6. De economische pyrolysefunctie is korter dan de normale pyrolyse. U kunt de economische pyrolysefunctie gebruiken wanneer de oven maar matig is vervuild.


i Inschakelen van de economische pyrolysefunctie: Indien de Eco-modus is ingeschakeld onder Instellingen, is Economische pyrolyse al ingesteld. In dat geval verschijnt **P1:30** op het scherm. Indien de Eco-functie niet is ingeschakeld onder Instellingen, kunt u de -functie selecteren en vervolgens inschakelen met behulp van de **+/-**-toetsen.

i De pyrolytische zelfreiniging start niet voordat de temperatuurknop op de maximumstand is gezet.

7. De tijd voor zelfreiniging verschijnt op de display. Deze tijdsperiode kan niet worden aangepast.

Het einde van de zelfreinigingscyclus kan worden aangepast.

8. Tijdens het zelfreinigen kan de oven deur niet geopend worden en verschijnt het vergrendelingsymbool  op het tijdscherm. Ze blijft nog een tijd gesloten nadat de pyrolysefunctie beëindigd is. Forceer de deurvergrendeling niet met de greep

tot het vergrendelsymbool  verdwenen is.

9. De oven geeft een geluidswaarschuwing bij voltooiing van het reinigingsproces en op het scherm wordt Einde weergegeven.

10. Nadat Einde wordt weergegeven eindigt u het proces door de functieknop en temperatuurknop op de 0 (UIT)-positie te zetten.

11. Na de reinigingscyclus de vuilresten met azijnwater verwijderen.

i Indien “Einde” verdwijnt zonder dat u de functieknop en temperatuurknop op de 0 (UIT)-positie heeft gezet, gaat de pyrolysefunctie nogmaals in werking.

i Zodra de pyrolysefunctie klaar is, blijft de deurvergrendeling actief tot de oven is afgekoeld naar een geschikte temperatuur. Als u tijdens dit proces iets wilt bakken, verschijnt “Warm” op het scherm en is het niet mogelijk om iets in de oven te bakken.

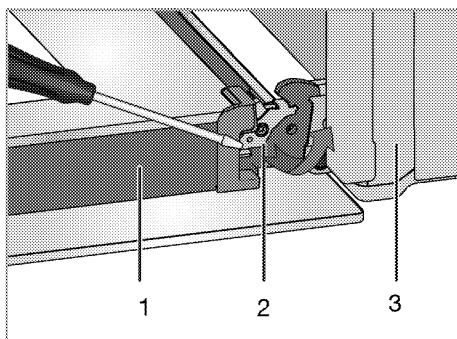
Reinig de ovendeur

Gebruik, om de ovendeur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.

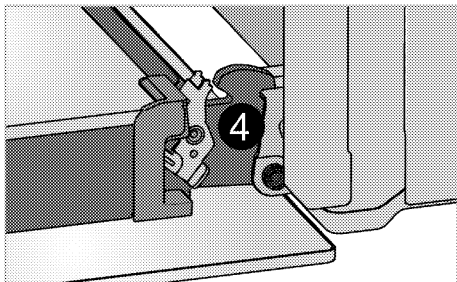
i Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrapers om de ovendeur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

De ovendeur verwijderen

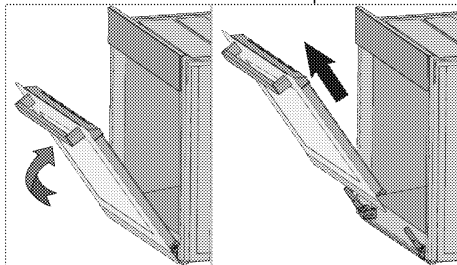
1. Open de ovendeur (1).
2. Open de clips bij de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerkant van de ovendeur door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.



- 1 Deur
- 2 Scharnierslot(gesloten positie)
- 3 Oven
- 4 Scharnierslot(geopende positie)



3. Maak de ovendeur half open.



4. Verwijder de ovendeur door deze omhoog te tillen waardoor hij loskomt uit de rechter- en linkscharnieren.

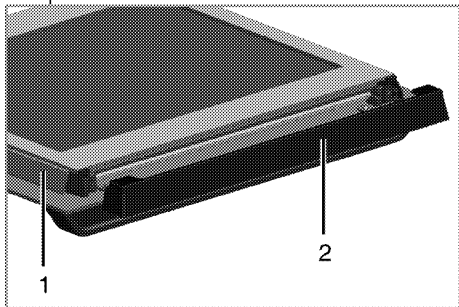
i Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

Binnenglas deur verwijderen

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

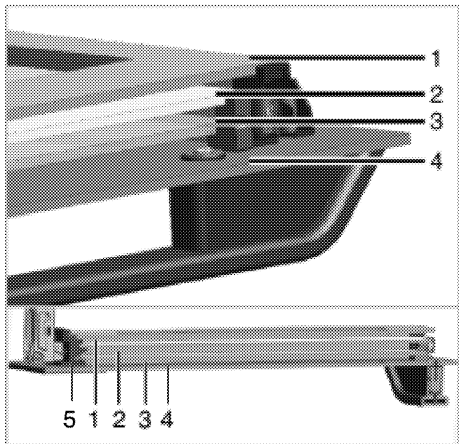
Het binnenglas van de ovendeur kan verwijderd worden om te reinigen.

1. Open de ovendeur.



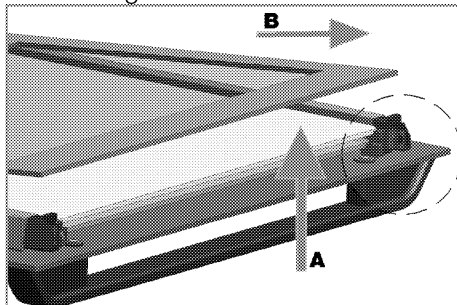
- 1 Frame
- 2 Plastic deel

2. Trek het naar uzelf toe en verwijder het plastic deel dat op het bovenste gedeelte van de voordeur geïnstalleerd is .

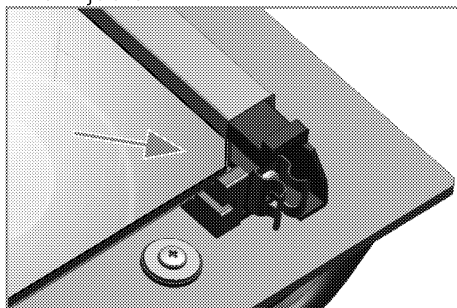


- 1 Binnenste glazen paneel
- 2 Tweede binnenglaspaneel
- 3 Derde binnenglaspaneel
- 4 Buitenste glaspaneel
- 5 Plastic groef voor glaspaneel-Onder

3. Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glazen paneel licht in richting A en trek het uit in richting B.



4. Herhaal deze handeling om het tweede en het derde glaspaneel te verwijderen.



De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstalleren van het tweede en derde binnenglas (2, 3).

Plaats, zoals weergegeven in de afbeelding, de afgekante hoek van het glazen paneel dusdanig dat het rust op de afgekante hoek van de plastic groef. Omdat de tweede en derde binnenglaspanelen omwisselbaar zijn is het niet belangrijk in welke volgorde ze geïnstalleerd worden.

Als u het binnenste glazen paneel (1) installeert dient u ervoor te zorgen dat de geprinte zijde van de paneel naar het tweede glazen paneel gedraaid is. Het is belangrijk dat de benedenhoeken van alle binnenglaspanelen in de plastic benedengroeven (5) geplaatst worden.

Duw het plastic deel naar het frame tot u een "click" hoort.

- i** Alle glaspanelen moeten na het schoonmaken worden teruggeplaatst.

De ovenlamp vervangen

- !** Zorg voordat u de ovenlamp vervangt dat het product afgesloten is van het elektriciteitsnet en afgekoeld om het risico op een elektrische schok te vermijden. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- i** De ovenlamp is een speciale elektrische gloeilamp die temperaturen tot 300°C kan weerstaan. Zie *Technische specificaties, pagina 13* voor gegevens. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij de bevoegde serviceagenten.

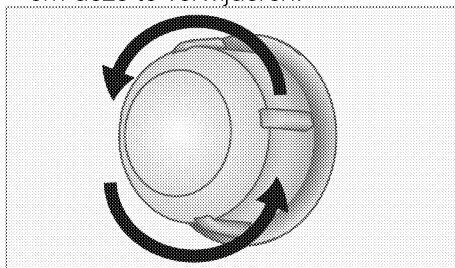
- i** De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.

- i** De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt, is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting. Het bedoeld gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen levensmiddelen te laten waarnemen.

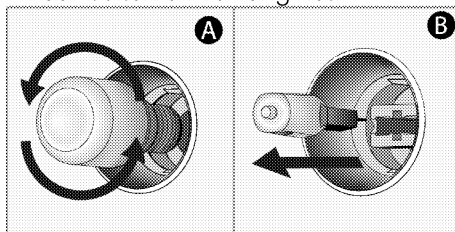
- i** De lampen die in dit apparaat worden gebruikt, moeten bestendig zijn aan extreme fysieke condities, zoals temperaturen boven de 50°C.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Draai de glazen kap tegen de klok in om deze te verwijderen.



3. Als u een ovenlampje heeft van het type (A) dat u in de onderstaande afbeelding ziet, verwijdert dit dan door er zoals aangegeven aan te draaien en vervang het. Als u een ovenlampje heeft van het type (B), trek het dan naar buiten en vervang het.



4. Plaats het glazen deksel terug.

7 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens gebruik. >>> *Dit is geen fout.*

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*

Ovenverlichting werkt niet.

- Ovenverlichting is defect. >>> *Vervang ovenlamp.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Oven warmt niet op.

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.*
- Bij modellen met een timer is de timer niet aangepast. >>> *Pas de tijd aan.* (In producten met een magnetron bedient de timer alleen de magnetron.)
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

(Bij modellen met timer) Klokdisplay knippert of kloksymbool is aan.

- Er heeft zich eerder een stroomstoring voorgedaan. >>> *Pas de tijd aan / schakel het product uit en weer aan.*



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.



Beépített sütő
Használati útmutató



HU

A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának. Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információ vagy hasznos tipp a használatra vonatkozóan.



Figyelmeztetés a személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozó veszélyes helyzetre.



Áramütés veszélye.



Tűz kialakulásának veszélye.



Forró felület.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sultüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések 4

Általános biztonsági utasítások.....	4
Elektromos biztonság	5
Termékbiztonság	6
Rendeltetés	8
Biztonsági előírások gyermekekre nézve	8
A régi termék leselejtezése	9
A csomagolóanyag kidobása	9

2 Általános tájékoztató 10

Áttekintés.....	10
A csomag tartalma	11
Műszaki adatok	12

3 Beszerelés 13

Üzembe helyezés előtt	13
Üzembe helyezés és csatlakoztatás..	15
A régi termék leselejtezése	17

4 Elkészítés 18

Energiatakarékossági tippek.....	18
----------------------------------	----

Első használat.....	18
Időbeállítás	18
A készülék első tisztítása	18
Első bekapcsolás.....	19

5 A sütő működtetése 20

Általános információ sütésről, rostos sütésről és grillezésről	20
Az elektromos sütő használata	21
Működési módok.....	21
A sütő órájának használata.....	23
Sütési időtáblázat.....	26
A grillsütő működtetése.....	29
Sütési idő táblázat grillezéshez	30

6 Karbantartás és tisztítás 31

Általános tájékoztató	31
A vezérlőpult tisztítása.....	31
A sütő tisztítása	31
A sütő ajtajának eltávolítása.....	33
Az ajtó belső üvegének eltávolítása ...	34
A sütő lámpájának cseréje.....	35

7 Hibaelhárítás 37

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.
Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos

tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.

Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az

meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.

- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

Elektromos biztonság

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizvel kell megjavíttatni. Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.
- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel! Soha a ne kábelnél fogva húzza a ki a dugót, hanem mindig magát a dugót fogja meg.
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Használat közben a sütő hátsó felülete felforrósodik. Biztosítsa, hogy a elektromos csatlakozások ne érjenek hozzá a hátsó felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.
- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak háza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek

felett. Ellenkező esetben a kábel szigetelése elolvadhat, ez pedig rövidzárlatot és tüzet okozhat.

- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelel-e a terméknek.

Termékbiztonság

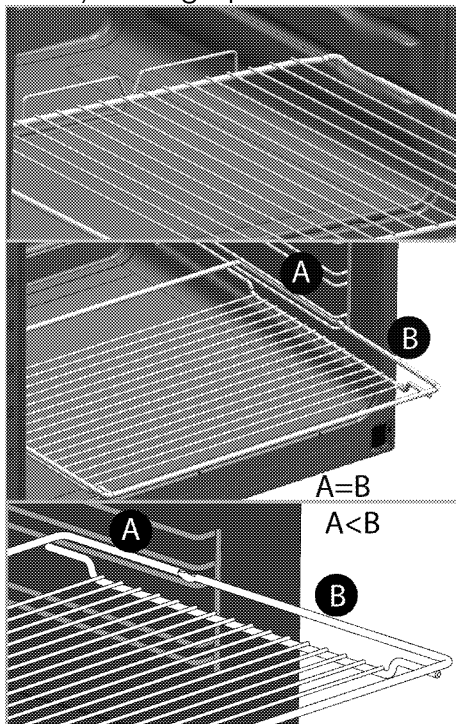
- **FIGYELEM:** A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és

tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.

- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ne érintse meg a sütő melegítő részeit.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A sütőben soha ne melegítsen lezárt konzervet vagy befőttesüveget. A tartályban/üvegben keletkező nyomás azok szétrobbanását okozhatja.
- Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemelő hő károsíthatja a sütő alját.
- A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva súrolószereket vagy fém dörzsit, mivel ezek az üveg karcolódását okozhatják.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
- **(Modellenként eltérő.)**

A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a tartóra

Nagyon fontos, hogy a sütőrácsot és/vagy tálcat megfelelően helyezze fel a tartóra. A sütőrácsot vagy tálcat csúsztassa be a 2 sín közé és győződjön meg róla, hogy egyensúlyban van-e mielőtt felhelyezi rá az ételmiszert (Kérjük, tekintse meg a következő ábrát)./Paragraph



- Soha ne használja a sütőt, ha az elülső üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.

- Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.
- Helyezze a sütőpapírt a kondér aljára vagy a sütő edényre (tepsi, rostély stb.) az étellel együtt, majd tegye előmelegített sütőbe. Távolítsa el a sütőpapír kilógó, felesleges részeit úgy, hogy a papír ne érintkezzen a sütő forró részeivel. Soha ne használja a sütőpapírt a sütőpapír dobozán jelzett hőmérsékletet meghaladó sütési hőmérsékleten. Ne tegye a sütőpapírt közvetlenül a sütő aljára.
- **FIGYELEM:** Mielőtt kicseréli az izzót, győződjön meg róla, hogy a készüléket áramtalanította a tápkábel kihúzásával vagy a megszakítót kikapcsolta a lehetséges áramütés elkerülése érdekében.
- A tisztítási ciklus indítása előtt egy nedves ruhával távolítsa el a külső és a sütő belső részén található szennyeződések. Minden tartozékot távolítson el a sütő belsejéből.

Ha az Ön terméke rendelkezik hőálló tartozékkal (a magas hőmérsékletű öntisztításnak ellenálló) akkor nem kell eltávolítania ezen tartozékokat a sütőből. lásd. A csomag tartalma, oldal 11.

- A forró felületek égési sérülést okozhatnak! Az öntisztító funkció alatt ne érintse meg a terméket és a gyermekeket tartsa tőle távol. A lerakódás eltávolítása előtt várjon legalább 30 percet.
- A pirolitikus tisztítás közben a sütő felületei jobban felforrósodhatnak, mint normál használat közben. A gyermekeket tartsa távol a készüléktől.
- A készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni a túlmelegedés elkerülése érdekében.

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.

- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne érte folyadék vagy nedvesség.

Rendeltetés

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- **VIGYÁZAT:** A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A termék nem használható a tányérok melegítésére a grill alatt, nem akasztható törlőrongy, konyharuha stb. a fogantyúra szárítás céljából, és nem használható fűtésre.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
- A sütő élelmiszerek felolvasztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- **FIGYELEM:** A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermekeket tartsa távol a berendezéstől!

- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villannyal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játsszanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg megakarnak érinteni.
- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyat és ne engedje ráülni a gyermeket. Felborulhat vagy elromolhat a zsanér.

A régi termék leselejtezése **A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:**



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).

A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

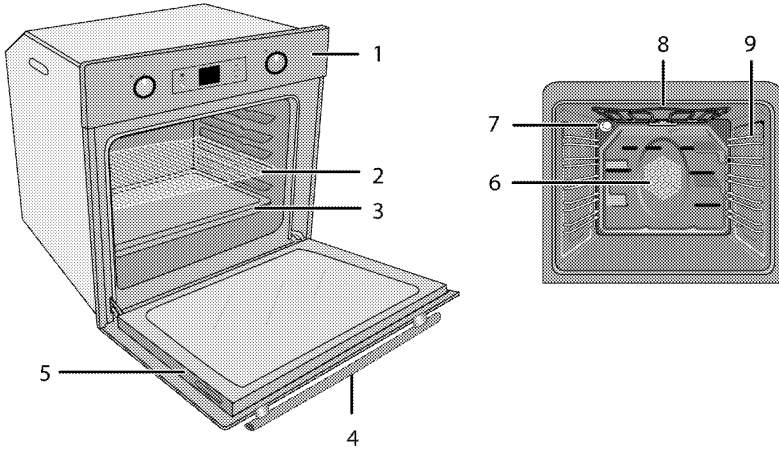
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

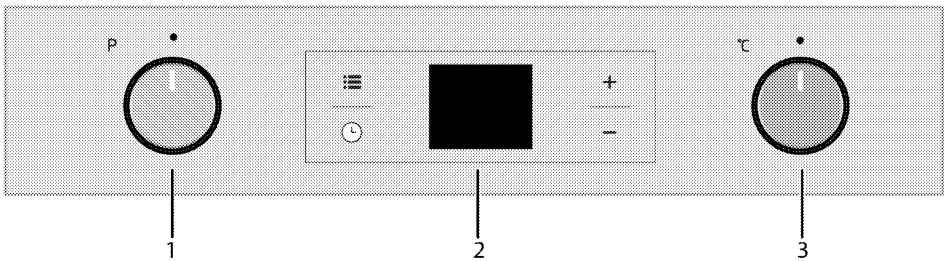
2 Általános tájékoztató

Áttekintés



- 1 Vezérlőpanel
- 2 Sütőrács
- 3 Tálca
- 4 Fogó
- 5 Ajtó

- 6 Ventilátor-motor (lemezacél mögött)
- 7 Lámpa
- 8 Felső melegítő elem
- 9 Polc elhelyezése



- 1 Funkció gomb
- 2 Digitális időzítő
- 3 Termosztát szabályozó kapcsoló

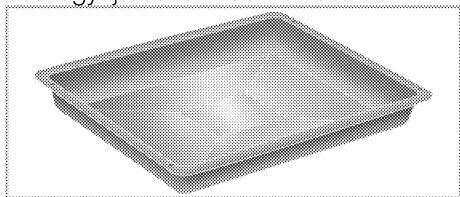
A csomag tartalma

i A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

1. Használati útmutató

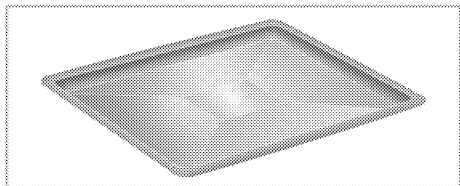
2. Mély tálca

Tésztákhoz, nagyobb sütekhez, rendkívül szaftos ételekhez, továbbá a grillezés közben kioldódó zsír összegyűjtéséhez használható.



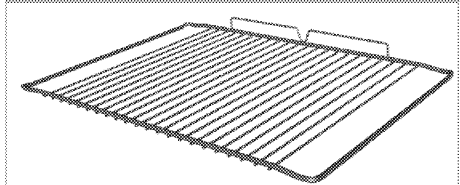
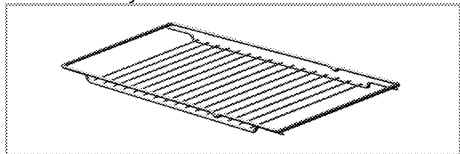
3. Süteményes tálca

Süteményekhez, pl. sütekhez és kekszkekhez használható.



4. Grillrács

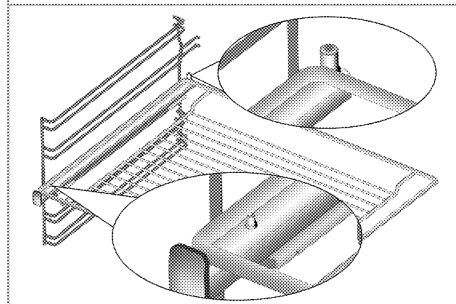
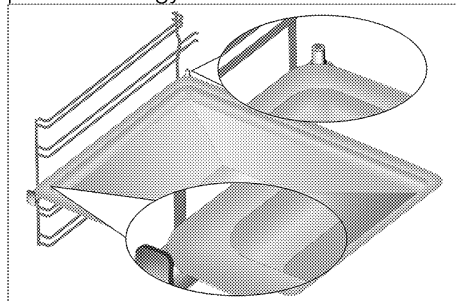
Sütéshez, illetve a sütésre vagy főzésre kerülő ételek kívánt szintre történő helyezéséhez használható.



5. A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a teleszkópos tartóra (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

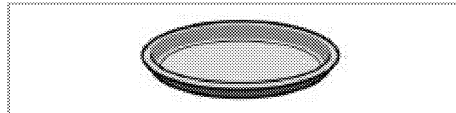
A teleszkópos tartók a tálca és a sütőrács könnyű behelyezését és kivételét teszik lehetővé.

Amikor a tálcat és a sütőrácsot a teleszkópos tartóval használja, győződjön meg róla, hogy a teleszkópos tartók hátsó részén található tűk a sütőrács és a tálca pereménél legyenek.



6. Pizzalap

Pizzákhoz és tésztákhoz használható.




Műszaki adatok


Feszültség/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	2.5 kW
Vezeték típus / keresztmetszet	percH05W-FG 3 x 1.5 mm ²
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	595 mm/594 mm/567 mm
Üzembe helyezési méretek (magasság/szélesség/mélység)	**590 vagy 600 mm/560 mm/perc 550 mm
Fő sütő	Többfunkciós sütő
Belső lámpa	15/25 Szélesség
Grill áramfogyasztás	2.2 kW


Alapvető tudnivalók: Az elektromos sütők energiacímkéjén közölt információkat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány alapján adtuk meg. Ezeket az értékeket standard terhelés mellett alsó és felső melegítés vagy ventilátoros melegítés (ha van) mellett adtuk meg.

Az energiahatékonysági besorolást a következő prioritással határoztuk meg attól függően, hogy az adott termék rendelkezik-e az adott funkcióval. 1-Főzés gazdaságos ventilátorral, 2- Turbó lassú sütés, 3- Turbó sütés, 4- Ventilátoros alsó/felső melegítés, 5-Alsó és felső melegítés.

** Lásd . *Beszereles, oldal 13.*

 A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.


 A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.


 A gép címkéin vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.


3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe.

Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.



 A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.

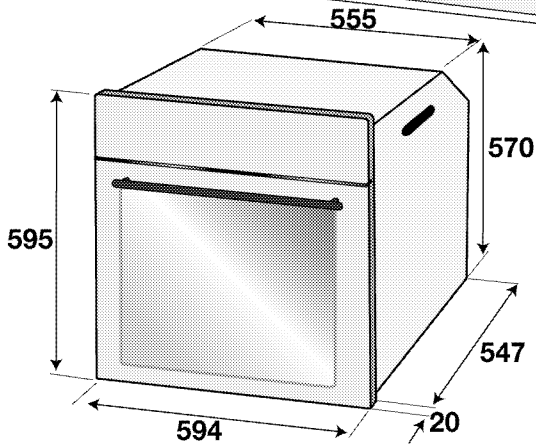
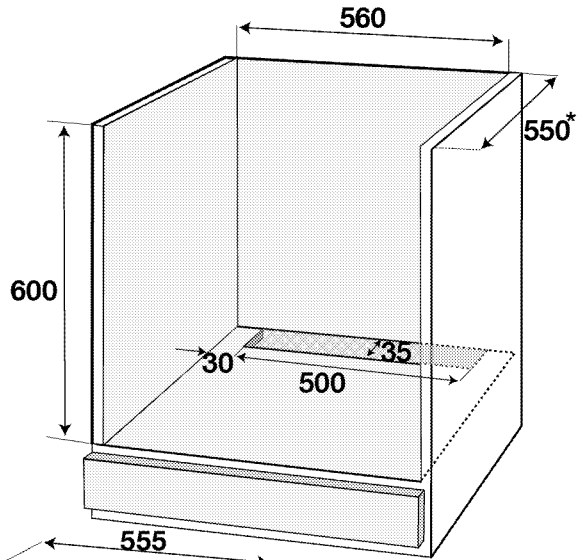
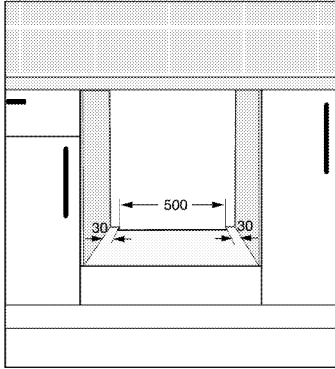
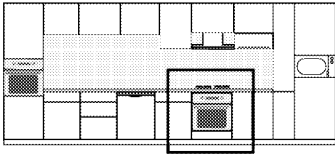
 Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

 A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

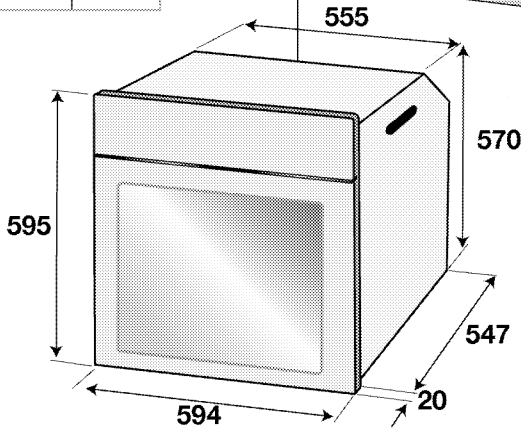
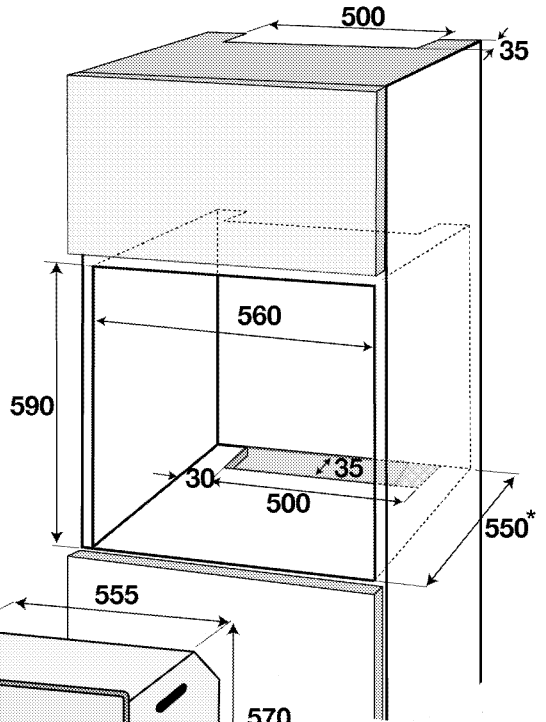
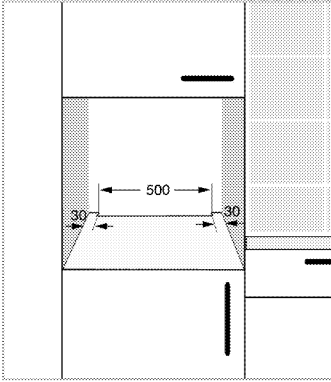
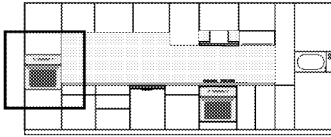
Üzembe helyezés előtt

A készülék kereskedelmi forgalomban lévő konyhabútorokba beépíthető. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)

- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállóknak kell lenniük (100 °C minimum).
- A konyhabútor szintje legyen beállítva és rögzítve.
- Ha fiók van a sütő alatt, polcot kell behelyezni a sütő és a fiók közé.
- Legalább két ember vigye a készüléket.
- Mozgatáshoz fogja meg a sütő mindkét oldalán található kezelőnyílást.
- A készülék beszerelése előtt távolítsa el a belsejéből minden anyagot és dokumentumot.
- A konyhabútoroknak meg kell felelnie az alábbi ábrán megadott méreteknél. A konyhabútor hátsó részén ki kell vágni egy az alábbi ábrán megadott méretű nyílást, hogy biztosítsuk a megfelelő szellőzést.
-  Ne helyezze a készüléket hűtőszekrény vagy mélyhűtő mellé. A készülék által leadott hő a hűtőkészülékek esetében fokozott energiafelhasználást eredményez.
-  A termék emelésére és/vagy szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.



* perc



* perc

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett,

földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízta képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.

! A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el.

A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.

! A vezeték nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.

A sárült vezeték csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyezniük. A típustáblázat megtekintéséhez nyissa ki az első ajtót.
- A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.

! Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról.
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

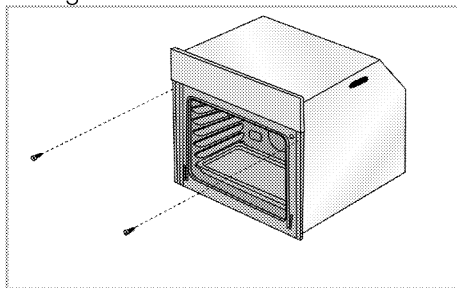
i A beszerelést követően a dugó legyen könnyen elérhető (ne legyen a főzőlap fölött).

i A vezetékezés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezeték/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.

Csatlakoztassa a kábelt az konnektorba.

A termékek beszerelése

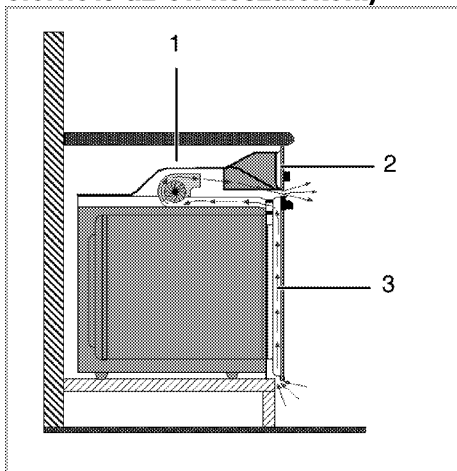
1. Illessze és rögzítse a sütőt a szekrénybe, miközben megbizonyosodik arról, hogy a vezeték nem tört el és/vagy hajlott meg.



Az ábrának megfelelően rögzítse a sütőt 2 csavarral.

Beszerelés után ellenőrizze, hogy a csavarok jól meg vannak-e húzva, és a sütő nem mozog-e. A sütő felborulhat használat közben, ha nem az utasítások szerint van beszerelve, és ha a csavarok nincsenek eléggé meghúzva.

Hűtőventilátorral felszerelt termékekhez (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)



1 Hűtő ventilátor

2 Vezérlőpanel

3 Ajtó

A beépített hűtőventilátor az egész beépített szekrényt és a termék elülső részét hűti.

i A sütő lekapcsolását követően a hűtőventilátor még körülbelül 20-30 percig működik.

Ha a sütő időzítőjét használva sütött, akkor a sütési idő lejártakor a hűtőventilátor is leáll az összes többi funkcióval együtt.

Utolsó ellenőrzés

1. Üzemeltesse a terméket..
2. Ellenőrizze a funkciókat.

A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szigszalaggal.
- Annak megelőzésére, hogy a sütő grill és a tálcája ne okozzon kárt a sütő ajtajában, helyezzen egy 1-1,5 cm méretű kartonpapírt a sütő belső ajtajára, ami a tálcákkal egy szintben van. A sütő ajtaját ragassza az oldalsó falaihoz.
- A termék emelésére és szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.
- **i** Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékre, és állítsa függőleges helyzetbe.
- **i** Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

4 Elkészítés

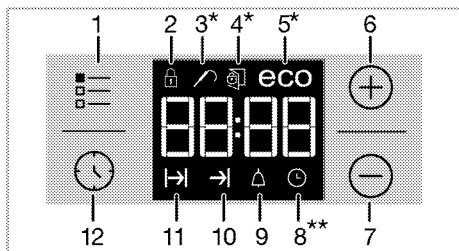
Energiatakarékossági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

- Használjon sötét színű zománcos tepsit, mert az jobban vezeti a meleget,
- Ha ezt ajánlja a felhasználói kézikönyv vagy a szakácskönyv, sütés előtt melegítse elő a tányérokat.
- Sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- Amikor csak lehetséges próbáljon meg minél több ételt egyszerre megsütni a sütőben. A sütést úgy is elvégezheti, hogy egyszerre két edényt helyez a grillrácsra.
- Süssön több ételt egymás után. Így a következő étel behelyezésekor a sütő már meleg lesz.
- Azzal is energiát takaríthat meg, ha a sütési idő letelte előtt néhány perccel kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Sütés előtt olvassza ki a mirelit ételt.

Első használat

Időbeállítás



- 1 Beállító gomb
- 2 Gyerekzár szimbólum
- 3 Húspróba szimbólum
- 4 Ajtózár szimbólum
- 5 Gazdaságos sütés szimbólum
- 6 Plusz gomb

- 7 Minusz gomb
- 8 Óra szimbólum
- 9 Riasztási szimbólum
- 10 A sütési idő vége szimbólum
- 11 Sütési idő szimbólum
- 12 Programgomb

* (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

** A kijelzőn elfoglalt helye változhat a termék modelltől függően.

i Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn.

Nyomja meg a **+/-** gombokat a pontos idő beállításához, miután első alkalommal áram alá helyezte a sütőt. Fogadja el a sütőt a **🕒** szimbólum megnyomásával.

i Ha a kezdési idő nincs beállítva, akkor az óra 12:00 órától indul és **🕒** a szimbólum jelenik meg. Ha az időt beállítja, ez a szimbólum eltűnik.

i Áramszünet esetén a pontos idő törlődik. Ismét be kell állítani.

A készülék első tisztítása

i Egyes tisztítószeres károsíthatják a felületet.

Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

Első bekapcsolás

Kapcsolja be a készüléket körülbelül 30 percre, majd kapcsolja ki. Ennek következtében a felületről leég minden gyártási reziduum és réteg.



A forró felületek égési sérülést okozhatnak!

A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol! Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

Elektromos sütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Válassza ki a Statikus pozíciót.

4. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 21*.

5. Járassa a sütőt kb. 30 percig.

6. Kapcsolja ki a sütőt; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 21*

Grillsütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.

2. Csukja be a sütő ajtaját.

3. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 29*.

4. Járassa a sütőt kb. 15 percig.

5. Kapcsolja ki a grillt; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 29*



Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A sütő működtetése

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről



A forró felületek égési sérülést okozhatnak!

A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol!
Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.



A sütőajtót óvatosan nyissa ki, mivel gőz távozhat.

A kiáramló gőz megégetheti kezét, arcát és/vagy szemét.

Tippek sütéshez

- Megfelelő teflon bevonatú fém-, alumínium edényt vagy hőálló szilikon sütőformát használjon.
- Használja ki megfelelően a rács felületét.
- Helyezze a sütőformát a rács közepére.
- Válassza ki a megfelelő sín pozíciót a sütő vagy grill bekapcsolása előtt. Amíg a sütő forró, ne változtassa meg a rács pozícióját.
- Tartsa csukva a sütőajtót.

Tippek roston sütéshez

- Ha az egész csirkét/pulykát vagy nagydarab húsokat sütés előtt bekeni (pl. citromlével és feketeborssal), akkor a javul a sütési teljesítmény.
- A csontozott hús sütéséhez képest az azonos méretű, csontos hús sütése körülbelül 15-30 perccel tovább tart.

- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 3-5 perc sütési idő számolandó.
- Hagyja a húst a sütőben 10 perccel a sütési idő lejárta után. A citromlét egyenletesen oszlassa el, így nem folyik ki, amikor elvágja a húst.
- A halat hőálló tálnban, a középső, vagy alsó rácsra helyezze.

Tippek grillezéshez

Ha halat, szárnyast vagy egyéb húst grillez, gyorsan megpirul, ropogóssá válik és nem szárad ki. A hússzeletek, saslikok és kolbászok, továbbá a nagy víztartalmú zöldségek, mint pl. a paradicsom és a hagyma kifejezetten jól grillezhetőek.

- Helyezze el a grillezni kívánt ételeket a grillrácsra vagy a grillrácsos sütőtepsiben úgy, hogy az ételek által elfoglalt hely ne haladjon meg a melegítő méretét.
- Csúsztassa be a rácsot vagy a tepsi a sütőben a kívánt szintre. Ha a grillezéshez sütőrácsot használ, csúsztassa a sütőtepsit az alsó sínre a kicsöpögő zsír felfogására. A becsúsztatni kívánt sütőtepsinek olyan méretűnek kell lennie, amely lefedi a teljes grillező területet. Ez a tepsi lehet, hogy nem jár a termékhez. A könnyebb tisztíthatóság érdekében öntsön vizet a sütőtepsibe.



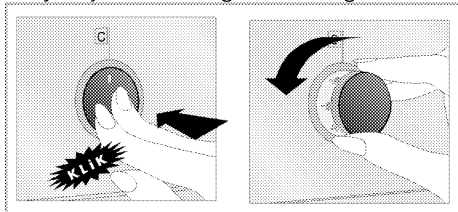
A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.

Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

Az elektromos sütő használata

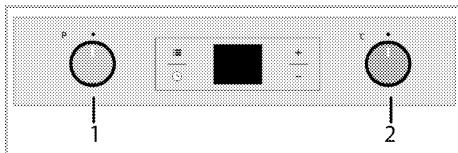
A sütő felugró gombokkal is rendelkezik, melyek akkor jönnek elő a készülék felületéből, ha megnyomja őket.

1. A kívánt beállítás kiválasztásához nyomja be és forgassa el a gombot.



2. Amint a sütés befejeződött, nyomja be a gombot.

Válassza ki a hőmérsékletet és a működési módot



1 Funkció gomb

2 Termosztát szabályozó kapcsoló

1. Állítsa a funkció gombot a kívánt üzemmódra.

2. Állítsa a hőmérséklet gombot a kívánt hőmérsékletre.

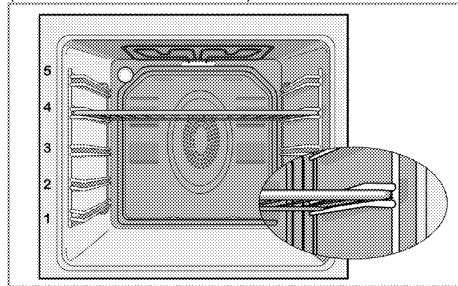
» A sütő a beállított hőmérsékletre felmelegszik, azt megtartja, és a jobb oldalon lévő három vonal, a fűtés jelzése villog. Amikor a sütő belső hőmérséklete a beállított értéket eléri, a jelzés megszűnik, a beállított hőfok mellett megjelenik a „C” szimbólum, és folyamatosan világít.

Az elektromos sütő kikapcsolása

Fordítsa a funkció szabályozógombot és a hőmérséklet gombot kikapcsolt állásba (felső).

Sín pozíciók (grillrácsos modellek esetében)

Fontos, hogy megfelelően helyezze a grillrácsot a sínekbe. A grillrácsot az illusztrált módon helyezze a sínek közé. A grillrács ne feszüljön a sütő hátsó falának. A megfelelő grillezési teljesítmény érdekében próbálja a grillrácsot a sín elülső részére csúsztatni. (Modellenként eltérő.)



Működési módok

Az itt látható működési módok sorrendje eltérhet az Ön készülékén látható elrendezéstől.

Sütőlámpa



A sütő nem meleg. Csak a lámpa világít.

Lehetséges, hogy a külső hűtőventillátor is működésbe lép a túlmelegedés elkerülése érdekében.

Felső és alsó melegítés



Alsó és felső melegítés aktív. Az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Alkalmas például torták, édes tészták, vagy sütemények és raguk sütőformában való sütéséhez. Sütés csak egy tálcával.

Alsó melegítés



Csak az alsó melegítés aktív. Alkalmas pizza készítéséhez és az ételek alulról történő pirítására. Ezt a funkciót kell használni a gőzzel történő könnyű tisztításhoz is.

Légkeveréses alsó/felső sütés



Felső és alsó melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) be van kapcsolva. A ventilátornak köszönhetően a forró levegő gyorsan és egyenletesen oszlik el a sütőben. Sütés csak egy tálcával.

Ventilátoros melegítés



A hátsó melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben. Alkalmas arra, hogy az ételt különböző magasságban süssse meg, legtöbbször nincs szükség előmelegítésre. Több tálcával való sütésre alkalmas. Ezt a funkciót kell használni a gőzzel történő könnyű tisztításhoz is.

Gazdaságos Ventilátoros melegítés



Energiatakarékossági céllal használhatja ezt a funkciót a 160-220°C hőmérsékleten folytatott légkeveréses sütés helyett. Azonban a sütési idő kissé megnövekszik. A funkcióhoz kapcsolódó sütési időket a "**Gazdaságos ventilátoros melegítés**" táblázatban találja.

"3D" funkció



Felső és alsó melegítés, valamint a légkeverés (a hátsó falban) be van kapcsolva. Az étel minden oldalról egyenletesen és gyorsan megsül. Sütés csak egy tálcával.

Teljes grill



A sütő tetején található nagy grill működésben van. Alkalmas nagyobb darab húsok grillezésére.

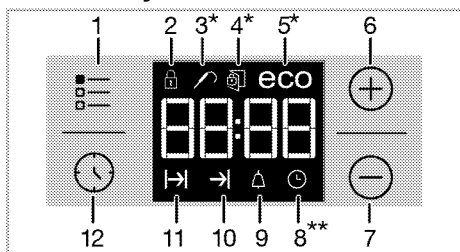
- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

Öntisztítás



Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütő magas hőmérsékleten öntisztítást végezzen. A funkció használata előtt olvassa el az útmutató "Tisztítás és ápolás" részét.

A sütő órájának használata



- 1 Beállító gomb
- 2 Gyerekzár szimbólum
- 3 Húspróba szimbólum
- 4 Ajtózár szimbólum
- 5 Gazdaságos sütés szimbólum
- 6 Plusz gomb
- 7 Mínusz gomb
- 8 Óra szimbólum
- 9 Riasztási szimbólum
- 10 A sütési idő vége szimbólum
- 11 Sütési idő szimbólum
- 12 Programgomb

* (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

** A kijelzőn elfoglalt helye változhat a termék modelltől függően.

i A sütési idő vége maximum 5 óra 59 percre állítható. Áramkimaradás esetén a program törlődik. Újra kell programoznia a sütőt.

i Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. Ahhoz, hogy a beállítás életbe lépjen, kis ideig várnia kell.

i Amennyiben a sütési beállítás nincs elvégezve, az idő nem állítható be.

i A hátralévő idő akkor jelenik meg, ha a sütés kezdetekor a sütési idő be van állítva.

Funkciótáblázat:

A sütővel használható működési funkciókat és a maximum és minimum hőmérsékletüket a funkció táblázatban találja.

i A funkciók az egyes modellek esetében eltérnek!

Funkciótáblázat	Hőmérsékleti intervallum (°C)
Felső és alsó melegítés	40-280
Légkeveréses alsó/felső sütés	40-280
Ventilátoros melegítés	40-280
"3D" funkció	40-280
Teljes grill	40-280
Gazdaságos ventilátoros melegítés	160-220
Alsó melegítés	40-220

Sütés a sütési idő beállításával;

Az órán lévő sütési idő beállításával beállíthatja, hogy a sütés a megadott idő leteltével lekapcsoljon.

1. Válassza a sütés funkciót.
 2. Érintse meg a billentyűt, amíg **↪** szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
 3. Állítsa be a sütési időt a **+** / **-** gombok segítségével.
- » » A sütési idő beállítását követően a **↪** szimbólum folyamatosan megjelenik a kijelzőn.
4. Tegye be az edényt a sütőbe, és a hőfokszabályozó gombbal állítsa be a hőmérsékletet. A sütés elkezdődik.
- » A sütés megkezdésekor a kijelzőn a sütési idő visszaszámlálása megkezdődik. **⊕** Egyes modellekben, a sütés megkezdésekor a kijelzőn a sütési idő visszaszámlálása megkezdődik, és az időszelvény szimbólum összes része világít. A beállított sütési idő 4 egyenlő részre van felosztva, és amikor az egyes



részek ideje lejár, az adott rész szimbóluma kialszik. Ily módon könnyen leolvasható a teljes sütési időből még hátralévő idő.

Sütési idő beállítása későbbi időpontra; időpontra;


A sütési idő végének későbbi időpontra állítását a sütési idő beállítása után végezheti el.


Az így beállított időnek egy percnél hosszabbnak kell lenni.

1. Válassza a sütés funkciót.



2. Érintse  meg a billentyűt, amíg  szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.


3. Állítsa be a sütési időt a **+** / **-** gombok segítségével.

» » Amint a sütési idő be van állítva, a  szimbólum folyamatosan megjelenik a kijelzőn.

4. Érintse meg  a billentyűt, amíg a  szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.


5. A sütési idő végének beállításához nyomja meg a **+**/**-** gombokat.

» A sütési idő beállítását követően a  szimbólum, valamint a szimbólum  folyamatosan megjelenik a kijelzőn.

Amint a sütés megkezdődik, a  szimbólum eltűnik.

6. Tegye be az edényt a sütőbe, és a hőfokszabályozó gombbal állítsa be a hőmérsékletet. A sütés elkezdődik.


» **Az időzítő kiszámolja a sütési idő kezdetét oly módon, hogy a beállított befejezési időpontból levonja a sütési időt.** A kiválasztott működési mód aktiválódik, amikor elérkezik a sütés kezdőideje, és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. A sütési idő végéig ez a hőmérséklet marad fenn.

» A sütés megkezdésekor a kijelzőn a sütési idő visszaszámlálása megkezdődik.  Egyes modellekben, a sütés megkezdésekor a kijelzőn a sütési

idő visszaszámlálása megkezdődik, és az időszelét szimbólum összes része világít. A beállított sütési idő 4 egyenlő részre van felosztva, és amikor az egyes részek ideje lejár, az adott rész szimbóluma kialszik. Ily módon könnyen leolvasható a teljes sütési időből még hátralévő idő.

7. A sütési folyamat végeztével a kijelzőn az „End” felirat jelenik meg, és egy hangjelzés hallható.

8. A figyelmeztető hangjelzés 2 percig tart. A figyelmeztetés bármelyik gomb megnyomásával megszakítható. A figyelmeztető hangjelzés elnémul, és a beállított hőmérséklet a kijelzőn megjelenik.

 Ha a hangjelzés végén megnyomja valamelyik gombot, a sütő újakezdi a működést. A sütő kikapcsolásához fordítsa el a hőfokszabályozó gombot és a funkció gombot, „0” (kikapcsolt) állásba, hogy a figyelmeztetés végén a sütő ne kezdjen el ismét működni.



A gyermekzár bekapcsolása

A gyerekzár funkcióval meggyőződhet arról, hogy a készüléket senki sem használja az Ön felügyelete nélkül.

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.




» A kijelzőn az "OFF" felirat jelenik meg.

2. Nyomja meg **+** a gyermekzár aktiválásához:

» Ha a gyerekzár funkció aktív, a kijelzőn az "On" felirat jelenik meg és a  szimbólum égve marad. Amikor a szabályozógomb **0** pozícióba van állítva,  jelenik meg a kijelzőn. Amikor a szabályozógombot elfordítja, **STOP** jelenik meg a kijelzőn. A készülék nem süt.

i Amikor be van kapcsolva a gyerekzár, a digitális órát vezérlő gombjait nem lehet használni és a készülék nem süt. A gyerekzár áramkimaradás esetén sem törlődik.



A gyerekzár kikapcsolása

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.
» A kijelzőn az "ON" felirat jelenik meg.
2. A  gomb érintésével kikapcsolhatja a gyerekzárát.
» A gyerekzár kikapcsolását követően az „OFF” felirat jelenik meg a kijelzőn.

Az ébresztőóra beállítása

A készülékben található időmérőt a sütési programtól külön, egyéb figyelmeztetésekre és emlékeztetőkre is használhatja.


A figyelmeztető óra nincs kihatással a sütő funkcióira. Ezt csak emlékeztetésre lehet használni. Ez akkor lehet például hasznos, ha egy adott idő után meg szeretné fordítani a húst a sütőben. Az időmérő hangjelzéses riasztást ad ki, ha lejárt a beállított időtartam.


1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.

i A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.

2. A riasztási időtartamot a  /  billentyűkkel állíthatja be.

i A funkciógombokat, a riasztás dallama, a pontos idő, a kijelző fényereje és hőfokszabályozó gombokat 0 (KI) pozícióba kell állítani.

» A riasztási idő beállítása után a  szimbólum világítani fog, és a riasztási idő megjelenik a kijelzőn.




3. A riasztási idő végén a  szimbólum villogni kezd, és megszólal a hangjelzéses riasztás.

A figyelmeztető jelzés

kikapcsolása





1. A hangjelzés 2 percig tart. A figyelmeztetés megszakításához nyomja meg bármelyik gombot.
» A hangjelzés elnémul, és megjelenik az aktuális idő.

A riasztás törlése;

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a kijelzőn a riasztás törlésére szolgáló  szimbólum.
2. Nyomja meg és tartsa nyomva a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a következő időjelzés: "00:00".





i Megjelenik a figyelmeztetési idő. Ha a figyelmeztetési időt és a főzési időt is beállítja, a rövidebb idő jelenik meg.

A figyelmeztetés dallamának a megváltoztatása

1. Érintse meg a  jelet, amíg a „b-1” vagy a „b-2” vagy a „b-3” a kijelzőn meg nem jelenik.
2. Állítsa be a kívánt riasztási dallamot a  /  gombok segítségével.
3. Erősítse meg a  jelet, ha ez nem történik meg, a beállított idő hamarosan aktiválódik.


A pontos idő módosítása

A korábban beállított idő módosításához:

1. Érintse meg a  billentyűt, amíg meg nem jelenik a  szimbólum a kijelzőn.
2. Állítsa be az aktuális időt a  /  gombok segítségével.
3. A beállított idő hamarosan aktiválódik.

A képernyő fényerősségének beállítása

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

1. Érintse meg a  gombot, amíg a d-01 vagy a d-02 vagy a d-03 megjelenik a kijelzőn és mutatja a fényerőt.


2. Állítsa be a kívánt fényerőt a **+** / **-** gombok segítségével.
- » A beállított idő hamarosan aktiválódik.

Takarékos üzemmód

A gazdaságos üzemmód segítségével, a sütési idő beállítása révén sütés közben energiát takaríthat meg.

Ez az üzemmód a sütési idő vége előtt kikapcsolja a melegítőket és a sütést a sütő belső hőmérséklete segítségével fejezi be.

Gazdaságos üzemmód beállítása


1. Érintse meg  a szimbólumot, amíg az **ecoszimbólum** megjelenik a képernyőn.

» Ekkor az **"OFF"** felirat jelenik meg a kijelzőn.

2. Engedélyezze a gazdaságos üzemmódot a **+** gomb megérintésével.

» Amint a billentyűzár aktív, az **„On"** megjelenik a képernyőn és az eco szimbólum égve marad.


A gazdaságos üzemmód kikapcsolása

1. Érintse meg  a szimbólumot, amíg az **ecoszimbólum** megjelenik a képernyőn.


» Ekkor az **"On"** felirat jelenik meg a kijelzőn.

2. Engedélyezze a gazdaságos üzemmódot a **-** gomb megérintésével.


» A billentyűzár kikapcsolását követően az **„Off"** felirat jelenik meg a kijelzőn.

 **Gazdaságos ventilátor** üzemmódban (ha elérhető ez a funkció), a sütőlámpa nem kapcsol be energiatakarékossági célokból.

Sütési időtáblázat

 A táblázatban feltüntetett időzítések útmutatóként szolgálnak. Az idő beállítása függhet az étel hőmérsékletétől, vastagságától, típusától és az Ön főzési szokásaitól.

Sütés és roston sütés

 Az első sín a sütő **alsó** sínje.

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Tálcában készült sütemények	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	180	25 ... 30
Sütőformában készült sütemények	Egy tálca	Sütőforma a grillrácsra**		2	180	40 ... 50
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	150	30 ... 40
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tálca	1-Hagyományos tálca* 3-Süteményes tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piskóta	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		2	150	30 ... 40

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
	2 tálca	1-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** 4-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a süteményes tálcára**		1 - 4	150	35 ... 45
Aprósütemény	Egy tálca	Süteményes tálca*		3	180	25 ... 30
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Süteménytészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	30 ... 40
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 5-Hagyományos tálca*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Gazdag tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	25 ... 35
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kelt tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	35 ... 45
Lasagna	Egy tálca	Üveg/fém négyszögletű edény a grillrácsra**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200 ... 220	15 ... 20
Marha steak (egész) / Rostélyos	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	100 ... 120
Báránycomb (ragu)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max, majd 190	70 ... 90
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max, majd 190	60 ... 80
Sült csirke (1,8-2 kg)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	60 ... 80
Pulyka (5.5 kg)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	200	20 ... 30
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	200	20 ... 30

Minden élelmiszer esetén javasolt az előmelegítés.

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét.

** Ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.

Sütési táblázat próbaételekhez

A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerint készített ételek

szerepelnek, hogy a felügyeleti szervek számára könnyebben tesztelhető legyen a termék.

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Omlós tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	140	20 ... 30
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	140	20 ... 30
	2 tálca	1-Hagyományos tálca* 3-Süteményes tálca*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 tálca	1-Hagyományos tálca* 3-Süteményes tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	150	30 ... 40
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 tálca	1-Hagyományos tálca* 3-Süteményes tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piskóta	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		2	150	30 ... 40
	2 tálca	1-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** 4-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a süteményes tálcára**		1 - 4	150	35 ... 45
Almás pite	Egy tálca	20 cm átmérőjű kerek fekete sütődény a grillrácsra**		2	180	50 ... 60
	Egy tálca	20 cm átmérőjű kerek fekete sütődény a grillrácsra**		2	170	50 ... 60
	2 tálca	1-20 cm átmérőjű kerek fekete sütődény a grillrácsra** 4-20 cm átmérőjű kerek fekete sütődény a süteményes tálcára**		1 - 4	170	50 ... 60

Minden élelmiszer esetén javasolt az előmelegítés.

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét.

** Ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.

Gazdaságos ventilátoros melegítés



A Gazdaságos ventilátoros melegítés mód bekapcsolása után ne módosítsa a hőmérsékletet.



A Gazdaságos ventilátoros melegítés módban soha ne nyissa ki az ajtót. Ha az ajtó nincs nyitva a belső hőmérséklet energia-megtakarításra van optimalizálva és különbözhet a kijelzőtől.

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*	3	160	35 ... 45
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*	3	180	25 ... 35
Süteménytészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*	3	200	45 ... 55
Gazdag tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*	3	200	35 ... 45

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsomag részét.

Tippek sütemény sütéshez

- Túl száraz sütemény esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.
- Nedves sütemény esetén kevesebb folyadékot használjon és csökkentse a hőmérsékletet 10 -kal.
- Amennyiben a sütemény teteje túl sötét, helyezze a tálcat egy alacsonyabb szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Amennyiben a sütemény kívül megfelelően megsült, de belül nem teljesen, kevesebb folyadékot használjon, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tippek tészta sütéshez

- Túl száraz tészta esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt. Kenje be a tészta rétegeit tejből, olajból, tojásból és joghurtból álló keverékkel.
- Amennyiben a tészta elkészítése túl sokáig tart, figyeljen oda, hogy a tészta vastagsága ne legyen nagyobb, mint a tálca mélysége.
- Amennyiben a tészta felső oldala megpirul, de a belső része nem fő meg rendesen, győződjön meg róla, hogy megfelelő mennyiségű szószot használt-e a tészta elkészítéséhez. Egyenletesen oszlassa el a keveréket a tésztarétegek között és a tészta tetején, hogy egyenletesen piruljon.



A tésztát a sütési táblázatban megjelölt mód és hőmérséklet szerint süssse. Ha az alsó rész még mindig nem pirult meg rendesen, legközelebb helyezze egy szinttel lejjebb.

Tippek zöldségsütéshez

- Amennyiben a zöldségtől kezd kiszáradni és megbarnulni, a tálca

helyett inkább fedeles serpenyőt használjon a sütéshez. A lezárt edények jobban megőrzik a leveket.

- Amennyiben a zöldségek nem főnek meg rendesen, a sütést megelőzően főzze meg őket vagy a konzerves termékekhez hasonlóan készítse el őket, majd utána tegye be őket a sütőbe.

A grill sütő működtetése



Grillezés közben csukja be a sütőajtót.
A forró felület égési sérülést okozhat!

A grill bekapcsolása

1. Állítsa a funkció szabályozót a kívánt grill jelhez.
2. Ezután adja meg a kívánt grillezési hőmérsékletet.
3. Ha szükséges, melegítse elő a sütőt körülbelül 5 percre.
» A sütő a beállított hőmérsékletre felmelegszik, azt megtartja, és a jobb oldalon lévő három vonal, a fűtés jelzése villog. Amikor a sütő belső hőmérséklete a beállított értéket eléri, a jelzés megszűnik, a beállított hőfok mellett megjelenik a „C” szimbólum, és folyamatosan világít.

A grill kikapcsolása

1. Fordítsa a funkciógombot Ki állásba (felső).



A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.
Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

Sütési idő táblázat grillezéshez

Grillezés elektromos grillel

Élelmiszer	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Javasolt hőmérséklet (°C)**	Sütési idő (kb.)
Hal	Grillrács	4...5	250	20...25 min. #
Szeletelt csirke	Grillrács	4...5	250	25...35 min.
Bárányborda	Grillrács	4...5	250	20...25 min.
Marhasült	Grillrács	4...5	250	25...30 min. #
Borjúborda	Grillrács	4...5	250	25...30 min. #
Toast kenyér *	Grillrács	4	250	1...3 min.

vastagságtól függ

*5 percig melegítse elő

**Ha a termék grillezési hőmérséklete nem állítható be, akkor a grill az ajánlott hőmérsékleten fog működni.

A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerint készített ételek számára könnyebben tesztelhető legyen a termék. szerepelnek, hogy a felügyeleti szervek

Élelmiszer	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Kenyérpíritás	Grillrács	4	250	1...3 perc
Húsgolyók (marhahús) - 12 darab	Grillrács	4	250	25...35 perc

A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a készülő ételeket.

Minden típusú étel rostos sütése esetén 5 perc előmelegítés javasolt.

6 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.

! Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

! Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításához. A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráélgjenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószeret. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.

i Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet.
Ne használjon durva tisztítószeret, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

i A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

A vezérlőpult tisztítása

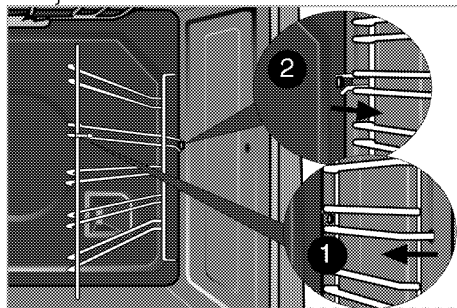
A vezérlőpult és a gombok tisztításához használjon nedves rongyot, majd a tisztítást követően töröljön szárazra minden felületet.

i Amennyiben terméke rendelkezik gombokkal, a vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat.
A vezérlőpanel megsérülhet!

A sütő tisztítása

Az oldalfalak tisztítása (Modellenként eltérő.)
(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

1. Az oldalsó keret elülső részének eltávolításához húzza azt el az oldalfaltól.
2. Húzza meg maga felé, és vegye ki teljesen az oldalsó keretet.

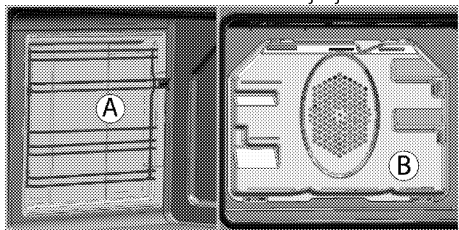


Katalitikus falak

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A sütő belső falfelülete (A) és/vagy a hátsó fala (B) katalitikus anyaggal van bevonva. A katalitikus fal enyhén matt színű és porózus felületű. A sütő katalitikus falát nem szabad tisztítani. A katalitikus felületek a lyukacsos

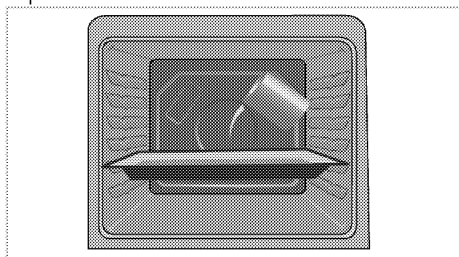
kialakításának köszönhetően elnyelik a rájuk rakódó zsírt, ha pedig fényessé válnak, az azt jelzi, hogy már nem tudnak több zsírt elnyelni. Ebben az esetben az alkatrészcseréje javasolt.



Góztisztítás könnyen

Könnyű tisztítást biztosít, mivel a sütő belsejében képződő gőz fellazítja a szennyeződést (amely nem túl régi) és a vízcseppek lecsapódnak a sütő belső felületein.

1. Minden tartozékot távolítsa el a sütőből.
2. Öntsön 500 ml vizet a sütő tálcára és helyezze be a tálcát a sütő második polcára.



3. Kapcsolja a sütőt góztisztítás könnyen üzemmódra és üzemeltesse 100°C-on 25 percig.
4. Nyissa ki az ajtót és egy nedves szivaccsal vagy ruhával törölje ki a sütő belső felületeit.
5. A makacs szennyeződés eltávolításához használjon mosószeres vizet, puha ruhát vagy szivacsot, majd törölje szárazra a sütőt.

i A könnyű góztisztítás használata során a sütőtérben lévő ételmaradványok/szennyeződések fellazítására szolgáló víz elpárolog a tálcából, és a sütőtérben, valamint a sütőajtó belső üvegén csapódik ki, ezért a sütőajtó kinyitásakor víz csepeghet ki. Az ajtó kinyitását követően azonnal törölje le a kicsapódott vízcseppeket.

Pirolitikus öntisztítás



A forró felületek égési sérülést okozhatnak!

Az öntisztító funkció alatt ne érintse meg a terméket és a gyermekeket tartsa tőle távol. A lerakódás eltávolítása előtt várjon legalább 30 percet.

A sütő pirolitikus öntisztító-rendszerrel van felszerelve. A sütő felhevül kb. 430-480 °C-ra, a szennyeződés hamuvá ég. Erős füst képződhet. Biztosítsa a megfelelő szellőzést. A pirolízist általában minden 10. sütést követően célszerű használni.


1. Minden tartozékot távolítsa el a sütőből. Az oldalkerettel rendelkező modellek esetében ne felejtse el kivenni az oldalkeretet.

Ha az Ön terméke rendelkezik hőálló tartozékkal (a magas hőmérsékletű öntisztításnak ellenálló) akkor nem kell eltávolítania ezen tartozékokat a sütőből.

2. A tisztítási ciklus indítása előtt egy nedves ruhával távolítsa el a külső és a sütő belső részén található szennyeződéseket.

i Ne tisztítsa meg az ajtó tömítését. Az üvegszálás tömítés nagyon érzékeny és könnyen megsérülhet.

Ha a sütőajtó tömítése sérül, cserélje ki egy szakszervizben vásárolt új tömítésre.


3. "Pyrolysis" (Öntisztítás)  Válassza ki a pirolitikus funkciót (öntisztítás).

P2:00 jelzés villog a kijelzőn.

4. Állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot a legmagasabb „max” (maximális) hőmérsékletre.

5. Amikor a pirolízis funkció elkezdődik, a **P2:00** jelzés folyamatosan világít és elkezd visszaszámolni.

6. A gazdaságos pirolízis funkció rövidebb ideig tart, mint általános. A gazdaságos pirolízis funkciót enyhén szennyezett sütő esetén használja.


i A gazdaságos pirolízis funkció bekapcsolása: Ha az Gazdaságos üzemmód be van kapcsolva a beállításokban, a gazdaságos pirolízis funkció automatikusan bekapcsol. A **P1:30** felirat jelenik meg a kijelzőn. Ha az Gazdaságos üzemmód be van kapcsolva a beállításokban, kiválaszthatja a  funkciót és aktiválhatja a **+/-** gombokkal.


i A pirolitikus öntisztítás nem fog elkezdődni, ha a hőmérséklet-szabályozó gombot nem állítja a maximális értékre.

7. A kijelzőn megjelenik az öntisztítás ideje. Ezt nem lehet módosítani.

Az öntisztítási ciklus végét be lehet állítani.

8. Az öntisztítás során a sütőajtót nem

lehet kinyitni, és az időkijelzőn  megjelenik a zár ábra. A pirolízis-funkció befejezése után az ajtó egy

ideig zárva marad. Ne próbálja erőszakkal kinyitni az ajtót , amíg a zár ábra el nem tűnik.

9. A tisztítási folyamat végén a sütő figyelmeztető hangjelzést ad, és a kijelzőn az „End” felirat jelenik meg.

10. Az „End” kijelzés megjelenése után fejezze be a műveletet, a funkciógombot és a hőfokszabályozó gombot állítsa 0 (KI) pozícióba.

11. A tisztítási ciklus befejezése után ecetes vízzel távolítsa el a szennyeződésmaradványokat.

i Ha az „End” jelzés megjelenése után a funkciógombot és a hőfokszabályozó gombot nem állította 0 (KI) pozícióba, a pirolízis újra elindul.

i Amikor a pirolízis funkció befejeződött, az ajtózár egészen addig bekapcsolva marad, amíg a sütő a megfelelő hőmérsékletre ki nem hűl. Ha szeretne valamit sütni a folyamat közben, a „Hot” felirat jelenik meg a kijelzőn és a sütés nem engedélyezett.

A sütőajtó tisztítása

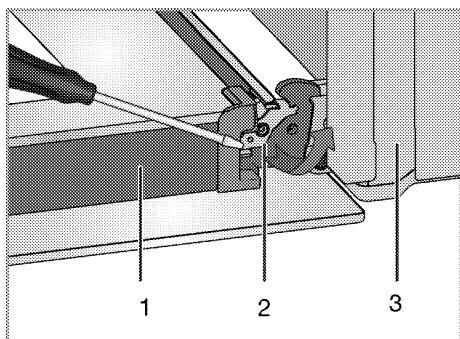
Az ajtóajtó oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.

i A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

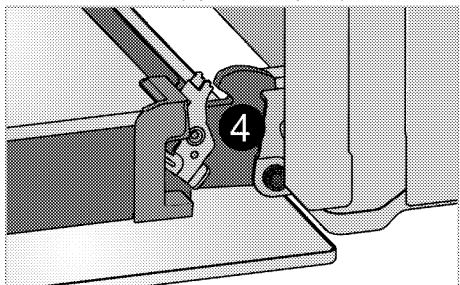
A sütő ajtajának eltávolítása

1. Nyissa ki az ajtót (1).

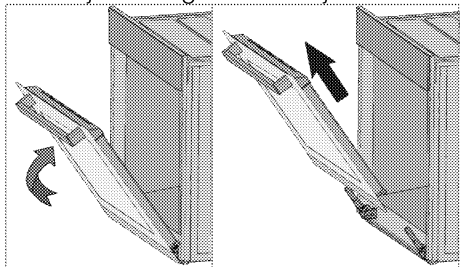
2. Nyomja le és nyissa ki az elülső ajtó jobb és bal oldalán található zsanérokat (2), az ábrán látható módon.



- 1 Ajtó
- 2 Csuklós zár(zárt helyzet)
- 3 Sütő
- 4 Csuklós zár(nyitott helyzet)



3. Csukja be félig az elülső ajtót.



4. Távolítsa el az elülső ajtót felfelé húzva, míg kienged a jobb és bal oldali zsanérokból.

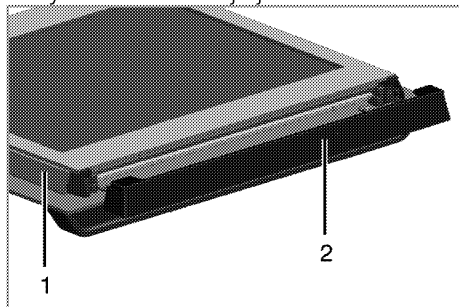
i Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanérnál található kapcsokat az ajtó visszahelyezése után.

Az ajtó belső üvegeinek eltávolítása

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

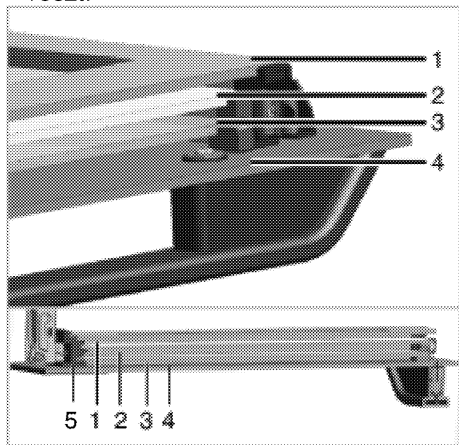
Az ajtó belső üvegepanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



- 1 Keret
- 2 Műanyag elem

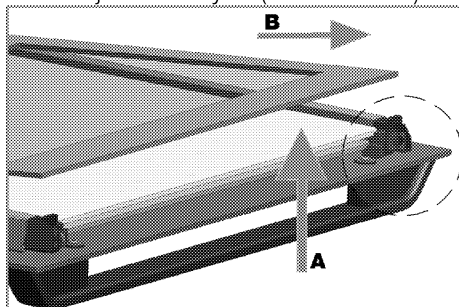
2. Húzza meg és távolítsa el az elülső ajtó felső részére szerelt műanyag részt.



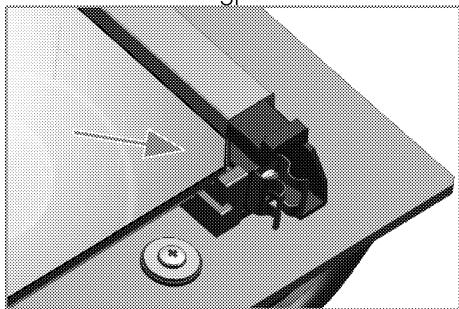
- 1 Legbelső üvegepanel
- 2 Második belső üvegepanel
- 3 Harmadik belső üvegepanel
- 4 Külső üvegepanel
- 5 Műanyag üvegepanel-nyílás – Alsó

3. Az ábrán látható módon finoman emelje fel a legbelső üvegepanelt az A-

val jelzett helyen, majd húzza azt ki a B-vel jelzett irányba (lásd az ábrát).



4. Ismétlje meg a műveletet a második és harmadik üvegepanel eltávolításához.



Az ajtó átcsoportosításához vezető első lépés az, hogy helyezzük vissza a második és harmadik belső üvegepanelt (2, 3).

Az üvegepanel levágott sarkát helyezze úgy, hogy az a műanyag nyílás levágott sarkán nyugodjon (lásd az ábrát).

Mivel a második és harmadik belső üvegepanel egymással felcserélhető, ezért ezek visszaszerelési sorrendje nem fontos.

A legbelső üvegepanel (1) visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a panel nyomtatott fele a második üvegepanel felé nézzen.

Fontos, hogy valamennyi belső üvegepanel alsó sarka a műanyag nyílásokba (5) kerüljön.

Nyomja a műanyag részt a váz felé úgy, hogy kattató hangot halljon.

i A tisztítást követően valamennyi üvegepanel vissza kell szerelni.

A sütő lámpájának cseréje

! A sütő lámpájának cseréje előtt, az áramütés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék ki van-e húzva a konnektorból és a megfelelően lehűlt-e. A forró felület égési sérülést okozhat!

i A sütő egy speciális elektromos lámpát használ, mely egészen 300 °C-os hőmérsékletet is kibír. További részletekért tekintse meg a *Műszaki adatok, oldal 12* című fejezetet. Lámpát a Hivatalos Szervizektől vásárolhat.

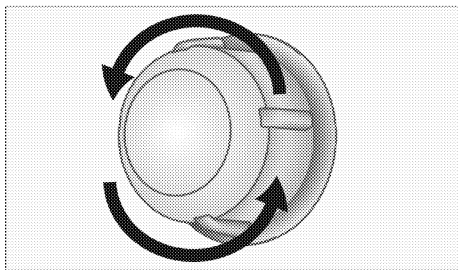
i A lámpa helyzete eltérhet az ábrán látható pozíciótól.

i A készülékben használt lámpa nem alkalmas a házban történő megvilágításra. A lámpa célja, hogy látható legyen az étel.

i A készülékben használt lámpáknak extrém környezeti hatásoknak kell ellenállniuk, mint pl. az 50 °C hőmérséklet.

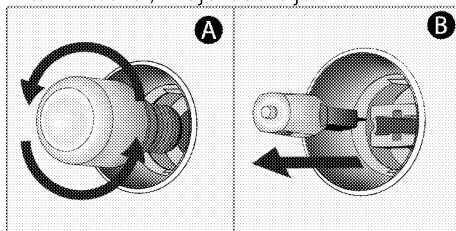
Amennyiben a sütője kör alakú lámpával rendelkezik:

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. Az üvege burkolat eltávolításához forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a burkolatot.



3. Ha az ön sütője az alábbi ábrán látható (A) típusú lámpával van felszerelve akkor az ábrán látható módon forgatással távolítsa el és cserélje ki. Ha (B) típusú akkor az

ábrán látható módon húzza ki és távolítsa el, majd cserélje ki.



4. Tegye vissza az üveg burkolatot.

7 Hibaelhárítás

A sütő gőzt bocsát ki magából használat közben.

- Normális jelenség, hogy működés közben gőz képződjön. >>> *Ez nem hiba.*

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*

A sütővilágítás nem működik.

- A sütőlámpa meghibásodott. >>> *Cserélje ki a sütőlámpát.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

A sütő nem melegít.

- Nincs beállítva funkció és/vagy hőmérséklet. >>> *Állítson be funkciót és hőmérsékleti értéket a Funkció és/vagy Hőmérsékletbeállító gombbal.*
- Időzítővel felszerelt modellek esetén az időzítő nincs beállítva. >>> *Állítsa be az időt.*
(Mikrohullámú sütővel ellátott termékek esetén az időzítő kizárólag a mikrohullámú sütőre érvényes.)
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

(Időzítővel ellátott modellek esetén) Az óra kijelzője villog, vagy megjelenik az óra szimbólum.

- Áramsünet történt. >>> *Állítsa be az időt / Kapcsolja ki, majd vissza a terméket.*



Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.

